РУССКАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Русская деревенская кухня всегда славилась своим разнообразием. Ни у одного народа мира нет такого разнообразия блюд. Простые, но вместе с тем вкусные и сытные супы, каши, закуски, соленья, мясные, грибные, рыбные и овощные кушанья украсят как повседневный, так и праздничный стол.

- Русская деревенская кухня
  - Салаты и закуски
    - Овощные салаты и закуски
      - Паштет из брынзы и орехов
      - Паштет из болгарского перца и плавленого сыра
      - Паштет из огурцов и сыра
      - Паштет из кабачков и вешенок
      - Закуска «Мухоморы»
      - Яйца под соусом из хрена
      - Салат из яиц и зеленого салата
      - Салат из яиц и зеленого лука
      - Яйца в сметанном соусе
      - Салат из яиц, картофеля и сыра
      - Салат из яиц и яблок
      - Салат из яиц и овощей
      - Салат из яиц и болгарского перца
      - Закуска из кабачков
      - Закуска из яиц и редьки
      - Закуска из тушеных овощей
      - Острый салат из патиссонов
      - Салат из тыквы
      - Закуска из кабачков, тушенных с морковью и луком
      - Острая кабачковая икра
      - Салат из кабачков, зеленого горошка и моркови
      - Закуска из хрена с уксусом
      - Тертый хрен с лимоном
      - Тертый хрен со сметаной и зеленью
      - Закуска «Огонек»
      - Закуска из хрена и моркови
      - Баклажаны с майонезом
      - Икра баклажанная

- Салат из картофеля и квашеной капусты
- Салат из картофеля и сельдерея
- Закуска из моркови и чеснока
- Салат из моркови и крапивы
- Салат из моркови и редьки
- Закуска из моркови и огурцов
- Закуска из моркови, помидоров и зеленого горошка
- Салат из свеклы и картофеля
- Закуска из свеклы, картофеля и фасоли
- Закуска из свеклы, моркови и зелени сельдерея
- Салат из зеленого лука
- Закуска из репчатого лука
- Салат из зеленого лука и огурцов
- Закуска из репчатого лука и соленых огурцов
- Закуска из репчатого лука и яблок
- Закуска из репчатого лука и вишни
- Салат из редиса и зеленого лука
- Закуска из редьки и помидоров
- Острая закуска из редьки
- Закуска из редьки и лука
- Салат из редиса и зеленого лука
- Закуска из репы и огурцов

- Мясные салаты и закуски
  - Паштет из говяжьей печени
  - Паштет «Калорийный»
  - Паштет из куриной печени
  - Свиной паштет с зеленью
  - Поросенок заливной
  - Поросенок заливной с морковью
  - Поросенок заливной с помидорами и вареными яйцами
  - Свиная грудинка заливная
  - Заливное мясо
  - Заливная буженина
  - Заливная ветчина
  - Рулет из свинины
  - Рулет из свиной грудинки
  - Закуска из свинины и овощей
  - Салат из свинины и риса
  - Салат из свинины с овощами
  - Свинина в кляре

- Салат из свинины и вареных яиц
- Закуска из свинины и сыра
- Салат из отварной свинины и чеснока
- Закуска из свинины по-русски
- Студень из мяса петуха
- Холодец из курицы
- Салат из мяса курицы и картофеля
- Салат из мяса курицы и фасоли
- Закуска из мяса курицы и макаронных изделий
- Закуска из колбасы и картофеля
- Ветчина с горчицей и тертым хреном
- Салат из мяса кролика
- Ветчина, жаренная в сухарях
- Колбаса, жаренная с сыром
- Закуска из колбасы и чеснока
- Закуска из сосисок и зеленого лука
- Закуска из баранины и редьки
- Закуска «Колбаски из баранины»

- Рыбные салаты и закуски
  - Паштет из рыбы и творога
  - Рыбный паштет с помидорами
  - Закуска из сельди и картофеля
  - Закуска из сельди и огурцов
  - Закуска из соленой кильки
  - Салат из рыбы и хрена
  - Закуска из консервированной рыбы и яиц
  - Салат из жареной рыбы и редиса
  - Салат из рыбы и болгарского перца
  - Закуска из рыбы и соленых огурцов
  - Закуска из морской рыбы и зеленого лука
  - Салат из рыбы и моркови
  - Салат из рыбы и риса
  - Салат из копченой рыбы и риса
  - Закуска из консервированной печени трески
  - Закуска из рыбы, яиц и моркови
  - Закуска из судака
  - Салат из сельди и свеклы
  - Салат из трески и сыра
  - Рыбная закуска
  - Закуска из копченой сельди и молодого картофеля
  - Салат из сельди и помидоров

- Паштет из сельди и шпика
- Закуска из мойвы и лука

- Первые блюда
  - Овощные супы
    - Луковый суп
    - Суп с капустой
    - Овощной бульон
    - Томатный суп
    - Суп рисовый
    - Суп с щавелем
    - Суп с фасолью
    - Суп с болгарским перцем
    - Суп-пюре из цветной капусты
    - Суп гороховый
    - Суп из лебеды и щавеля
    - Суп грибной
    - Щи из фасоли
    - Щи с гречневой кашей
    - Щи зеленые
    - Борщ с грибами и черносливом
    - Борщ «Особенный»
    - Борщ «Полезный»
    - Рассольник
    - Рассольник «Рисовый»
    - Рассольник «Зимний»
    - Рассольник «Особенный»
    - Рассольник «Традиционный»
  - Мясные супы
    - Суп с фрикадельками
    - Суп с пельменями
    - Суп мясной с рисом
    - Суп в горшочках
    - Суп с лапшой
    - Суп из баранины
    - Суп-пюре со свининой
    - Суп-пюре «Картофельный»
    - Суп «Весна»
    - Суп с копчеными свиными ребрышками
    - Суп-харчо
    - Солянка
    - Суп с крупой
    - Суп с гречкой
    - Щи мясные с крапивой
    - Щи «Вкусные»

- Щи «Наваристые»
- Борщ «Деревенский»
- Борщ «Украинский»
- Борщ «Ассорти»
- Борщ «Сельский»
- Борщ со свининой
- Борщ с куриными потрохами
- Борщ с квашеной капустой
- Борщ «Острый»
- Борщ с ливерной колбасой
- Рассольник с говяжьими почками
- Рассольник «Ассорти»
- Рассольник с говядиной

- Рыбные супы
  - Суп с рыбными фрикадельками
  - Уха
  - Уха «Ассорти»
  - Уха из судака
  - Рыбный суп
  - Рыбный суп с болгарским перцем
  - Суп рыбный «Острый»
  - Рыбная солянка
  - Рыбный суп с гренками
  - Рыбный суп из консервов
  - Суп из консервов с капустой
  - Рыбный суп с белым вином
  - Рыбный суп-пюре

- Вторые блюда
  - Овощные блюда
    - Рагу из овощей
    - Голубцы с грибами
    - Баклажаны фаршированные
    - Капуста фаршированная
    - Отварной картофель
    - Баклажаны, фаршированные сыром.
    - Баклажаны с луком
    - Рис с помидорами
    - Тыква, жаренная с орехами
    - Кабачки под чесночным соусом
    - Кабачки с брынзой
    - Кабачки, фаршированные сыром
    - Капустные котлеты
    - Капуста с гречневой кашей
  - Мясные блюда

- Куриные котлеты
- Цыпленок в вине
- Запеканка из мяса кролика
- Запеканка из гуся
- Запеканка из телятины и свинины
- Запеканка из мяса с сыром
- Запеканка мясная с картофелем и грибами
- Мясо в тесте
- Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками
- Мясо с баклажанами и помидорами
- Свинина с рисом
- Мясо курицы с капустой
- Свинина с изюмом и орехами
- Куриные потроха с морковью
- Запеканка из мяса со сливами
- Мясо со злаками
- Жареный поросенок
- Тушеный язык
- Жареная индейка
- Свинина с картофелем
- Кабачки, тушенные с картофелем и мясом
- Фарш с овощами
- Картофель с фаршем
- Картофель с фаршем и грибами
- Мясо кролика, тушенное в вине
- Мясо кролика в сметане
- Кролик, запеченный с луком
- Кролик, тушенный с морковью и капустой
- Мясо кролика в томатном соусе
- Шницель из кролика
- Жаркое из кролика
- Кролик жареный
- Сосиски с картофелем
- Колбаса с картофелем
- Ветчина с горчицей и тертым хреном
- Сосиски, запеченные с сыром и яйцами
- Колбаса, жаренная с кабачками
- Баранина с картофелем
- Котлеты из рубленой баранины
- Баранина в белом вине
- Баранина в томатном соусе
- Голубцы из баранины
- Баранина с баклажанами

- Баранина с луком
- Рулет из баранины и мяса курицы

- Рыбные блюда
  - Фаршированный судак
  - Окуни, тушенные с картофелем
  - Караси со сметаной
  - Караси в соусе из сметаны
  - Вареный карп с красным вином
  - Карп с грибами
  - Карп, тушенный с луком
  - Камбала, тушенная с болгарским перцем
  - Рыбный рулет
  - Камбала с помидорами
  - Лещ с гречневой кашей
  - Жареный лосось
  - Лосось с огуречным соусом
  - Лосось в белом соусе
  - Судак жареный
  - Судак фаршированный
  - Рыбное рагу
  - Котлеты из трески
  - Рыбные колеты
- Блюда из круп и макаронных изделий
  - Каша с тыквой в горшочке
  - Пшенная каша с грибами
  - Пшенная запеканка
  - Гречневая запеканка
  - Манная каша с клюквой
  - Манная каша с фруктами
  - Гречневый крупеник
  - Пшенный крупеник
  - Пшенный крупеник с изюмом
  - Крупеник рисовый
  - Рисовый крупеник с морковью
  - Манный крупеник с грушами
  - Манный крупеник с творогом
  - Крупеник из овсяных хлопьев
  - Гречневый крупеник с грибами
  - Кукурузный крупеник
  - Макароны с мясом
  - Макароны с помидорами и кабачками
  - Запеканка из лапши со смородиной
  - Лапша с копченой грудинкой
  - Запеканка из макарон с яблоками, орехами

и изюмом
- Лапша с салом и чесноком

Русская деревенская кухня (*составитель М. А. Солдатова*)

Салаты и закуски

Овощные салаты и закуски

Паштет из брынзы и орехов

Ингредиенты

300 г соленой брынзы, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть.

Брынзу и орехи пропустить через мясорубку, добавить чеснок, перемешать с размягченным сливочным маслом.

Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками укропа и подать к столу.

Паштет из болгарского перца и плавленого сыра

Ингредиенты

200 г болгарского перца, 100 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 0,5 пучка зелени укропа, 0,5 пучка зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Болгарский перец вымыть, удалив семена и плодоножки, крупно нарезать, выложить в сковороду, влить немного воды, посолить и тушить в течение 10 минут. Затем очистить от кожицы, мелко нарезать, смешать с укропом, маслом и сыром, поперчить и выложить на блюдо.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет из огурцов и сыра

Ингредиенты

200 г огурцов, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 столовая ложка майонеза, 0,5 пучка зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр натереть на мелкой терке. Сливочное масло размягчить. Огурцы вымыть, очистить от

кожицы, натереть на крупной терке и соединить с рубленой зеленью, сыром и маслом. Полученную массу посолить, поперчить, перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем заправить майонезом и подать к столу.

Паштет из кабачков и вешенок

Ингредиенты

200 г кабачков, 200 г вешенок, 2 моркови, 2 помидора, 1 луковица, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и крупно нарезать. Морковь и лук очистить и вымыть. Помидоры вымыть и разрезать пополам.

Вешенки перебрать, очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности.

Кабачки, морковь, лук, помидоры и грибы пропустить через мясорубку, тщательно перемешать, посолить.

Полученный фарш обжарить в сливочном масле, затем выложить на блюдо и поставить в прохладное место на 2 часа.

Закуска «Мухоморы»

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 3 помидора, 50 г майонеза, 1 пучок зелени салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Яйца очистить. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Яйца поставить на листья салата острым концом вверх, накрыть каждое половинкой помидора, посолить, украсить капельками майонеза и подать к столу.

Яйца под соусом из хрена

Ингредиенты

12–15 сваренных вкрутую яиц, 150 г сметаны, 4 столовые ложки тертого хрена, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и выложить в глубокое блюдо.

Тертый хрен смешать со сметаной, сахаром и солью. Полить полученным соусом яйца и подать к столу.

Салат из яиц и зеленого салата

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Листья салата вымыть, крупно нарезать, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Салат из яиц и зеленого лука

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 200 г зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать.

Яйца смешать с луком, посолить, выложить на блюдо, полить растительным маслом и подать к столу.

Яйца в сметанном соусе

Ингредиенты

4 сваренных вкрутую яйца, 8 столовых ложек сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить. Зелень укропа вымыть.

Для приготовления соуса желтки растереть с солью и горчицей, добавить сметану.

Рубленые белки выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Салат из яиц, картофеля и сыра

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 4–5 клубней картофеля, 100 г сыра, 50 г зеленого лука, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, отварить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть, нарезать дольками. Зелень укропа вымыть.

Яйца очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить на

блюдо, сверху положить картофель и тертый сыр, посыпать зеленым луком, оформить дольками огурцов и веточками укропа, полить майонезом и подать к столу.

Салат из яиц и яблок

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 3–4 яблока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и сердцевины и нарезать соломкой. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей.

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить, выложить на блюдо, сверху положить яблоки, полить соусом и подать к столу.

Салат из яиц и овощей

Ингредиенты

8–10 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками, посолить и выложить на блюдо. Соленые огурцы нарезать кубиками. Корень сельдерея и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Соленые огурцы смешать с корнем сельдерея, морковью, зеленым луком и горошком, заправить майонезом. Выложить смесь на дольки яиц и подать к столу.

Салат из яиц и болгарского перца

Ингредиенты

10–12 сваренных вкрутую яиц, 4–5 болгарских перцев, 150 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарезать дольками и выложить на блюдо. Болгарские перцы вымыть, очистить от семян и плодоножек, нарубить, посолить, смешать с майонезом, выложить на дольки яиц и подать к столу.

Закуска из кабачков

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г маринованных грибов, 2–3 соленых огурца, 150 г отварного мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 100 г пшеничной муки, 1 помидор, 100 мл растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом, добавить майонез и перемешать.

Кружки кабачков выложить на блюдо. На каждый кружок положить небольшое количество приготовленной смеси и подать к столу.

Закуска из яиц и редьки

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 2 редьки, 2 луковицы, 100 г сметаны, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Яйца очистить, нарезать кружочками и выложить на блюдо, сверху положить редьку, кольца лука, посолить, поперчить, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из тушеных овощей

Ингредиенты

200 г кабачков, 2 помидора, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 лимона, 2 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Лимон вымыть, очистить от кожуры и нарезать кружочками.

Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить.

Репчатый лук обжарить до золотистого цвета в 1 столовой ложке растительного масла, добавить помидоры, зеленый лук и жарить 5 минут, затем влить немного воды, положить кабачки, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить оставшееся

растительное масло и тушить до готовности на слабом огне.

Готовые овощи выложить на блюдо, посыпать чесноком и зеленью укропа, оформить кружочками лимона и подать к столу.

Острый салат из патиссонов

Ингредиенты

300 г патиссонов, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г майонеза, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 чайные ложки горчицы, 1 стручок горького перца, 0,5 пучка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обдать кипятком, посолить. Репчатый лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Горький перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Патиссоны смешать с репчатым луком, острым перцем, зеленым луком, горчицей, чесноком, хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо и подать к столу.

Салат из тыквы

Ингредиенты

300 г тыквы, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка тертого хрена, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, выложить в сковороду, посолить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем смешать с репчатым луком и тертым хреном, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из кабачков, тушенных с морковью и луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Кабачки смешать с морковью и луком, выложить в сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности на слабом огне, затем заправить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Острая кабачковая икра

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 моркови, 1 стручок горького перца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Горький перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и измельчить.

Кабачки смешать с морковью, луком и горьким перцем, выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, влить немного воды, тушить до готовности, затем протереть через сито, вновь положить в сковороду, влить немного воды и тушить, помешивая, в течение 5 минут.

Икру остудить, выложить в подготовленное блюдо, посыпать чесноком и подать к столу.

Салат из кабачков, зеленого горошка и моркови

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 1 пучок зелени петрушки, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки и морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки и морковь выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета на среднем огне, затем влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные кабачки и морковь соединить с зеленым горошком, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из хрена с уксусом

Ингредиенты

500 г корня хрена, 3 столовые ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Хрен очистить, вымыть, натереть на терке, положить в керамическую посуду, влить 2 стакана воды, добавить уксус, сахар и соль, перемешать и поставить в прохладное место на 24 часа.

Тертый хрен с лимоном

Ингредиенты

100 г корня хрена, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лимон вымыть, очистить от кожуры и мелко нарезать.

В яичные желтки добавить сахар и, помешивая, влить растительное масло, затем положить хрен, лимон и соль.

Тертый хрен со сметаной и зеленью

Ингредиенты

3 столовые ложки тертого хрена, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки сметаны, 1 яичный желток, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сметану взбить с солью и яичным желтком. Зелень укропа вымыть и нарубить. В тертый хрен добавить сахар, сметану, зелень укропа, перемешать и подать к столу.

Закуска «Огонек»

Ингредиенты

300 г корня хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 помидоров, 70–100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и нарезать крупными кусками. Чеснок очистить, помидоры вымыть и разрезать на 4 части каждый.

Хрен, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, посолить, заправить растительным маслом и поставить в прохладное место на 3 часа.

Закуска из хрена и моркови

Ингредиенты

100 г хрена, 2 моркови, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Хрен и морковь соединить, посолить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баклажаны с майонезом

Ингредиенты

3–4 баклажана, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, затем остудить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить на блюдо, посолить, посыпать чесноком, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Икра баклажанная

Ингредиенты

3–4 баклажана, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в горячей духовке, затем остудить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Чеснок очистить и растолочь. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить растительное масло, томатную пасту, баклажаны, соль, перец, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности.

Заправить полученную массу уксусом, добавить чеснок, выложить на тарелку и посыпать зеленым луком.

Салат из картофеля и квашеной капусты

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г маринованных грибов, 2 болгарских перца, 3 столовые ложки растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать ломтиками. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножек и нарезать кольцами. Грибы нарезать ломтиками. Квашеную капусту нашинковать. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Картофель смешать с перцем, грибами, капустой и чесноком, выложить на блюдо, посолить, посыпать зеленью петрушки, полить растительным маслом и подать к столу.

Салат из картофеля и сельдерея

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 2 корня сельдерея, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 0,25 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сельдерей и картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В салатник выложить попеременно слоями картофель, сельдерей, петрушку. Каждый слой полить небольшим количеством майонеза.

Закуска из моркови и чеснока

Ингредиенты

4 крупных моркови, 5 зубчиков чеснока, 100 г майонеза, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Майонез смешать со сметаной. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Морковь смешать с чесноком, посолить, заправить смесью майонеза и сметаны, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из моркови и крапивы

Ингредиенты

4 моркови, 4 столовые ложки рубленой крапивы, 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Морковь смешать с чесноком, орехами и крапивой, посолить, сбрызнуть лимонным соком, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Салат из моркови и редьки

Ингредиенты

3–4 моркови, 1 редька, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из моркови и огурцов

Ингредиенты

3–4 моркови, 2–3 огурца, 100 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть.

Морковь смешать с огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из моркови, помидоров и зеленого горошка

Ингредиенты

300 г моркови, 2 помидора, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г сметаны, 1 пучок зеленого салата, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 0,25 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Листья зеленого салата вымыть и покрыть ими блюдо.

Морковь посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом, смешать с помидорами и зеленым горошком, посолить, добавить сметану и

выложить на листья зеленого салата.

Салат из свеклы и картофеля

Ингредиенты

2 свеклы, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 2 чайные ложки тертого хрена, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть уксусом.

Свеклу и картофель смешать с луком и тертым хреном, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из свеклы, картофеля и фасоли

Ингредиенты

3 свеклы, 3 клубня картофеля, 100 г консервированной белой фасоли, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножки и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Свеклу и картофель смешать с болгарским перцем, фасолью, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из свеклы, моркови и зелени сельдерея

Ингредиенты

2 свеклы, 2 моркови, 2 яблока, 1 пучок зелени сельдерея, сок 0,5 лимона, 5 столовых ложек растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть и натереть на мелкой терке. Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать соломкой и сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть и нарубить.

Свеклу и морковь смешать с яблоками и зеленью сельдерея, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Салат из зеленого лука

Ингредиенты

100 г зеленого лука, 1 зубчик чеснока, сок 0,5 лимона, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, нарубить и полить соком лимона. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зеленый лук смешать с чесноком, посолить, выложить на блюдо, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Закуска из репчатого лука

Ингредиенты

2 луковицы, сок 0,5 лимона, 1 чайная ложка сахара, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обдать кипятком, посыпать сахаром, полить лимонным соком и оставить на 10 минут. Затем выложить на блюдо, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Салат из зеленого лука и огурцов

Ингредиенты

200 г зеленого лука, 2 огурца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Зеленый лук смешать с огурцами, посолить, заправить смесью сметаны и растительного масла и подать к столу.

Закуска из репчатого лука и соленых огурцов

Ингредиенты

300 г репчатого лука, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки сахара, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром и солью, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Соленые огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть.

Кольца лука выложить на блюдо, сверху положить соленые огурцы, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из репчатого лука и яблок

Ингредиенты

200 г репчатого лука, 2–3 яблока, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать тонкими кольцами. Яблоки вымыть, удалив сердцевину, и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Репчатый лук смешать с яблоками и зеленым луком, посолить, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из репчатого лука и вишни

Ингредиенты

300 г репчатого лука, 100 г вишни, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки и пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Вишню смешать с луком, посолить, поперчить и подать к столу.

Салат из редиса и зеленого лука

Ингредиенты

250 г редиса, 1 пучок зеленого лука, 2 огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис и огурцы вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Лук вымыть и мелко нарезать. Редис смешать с зеленым луком и огурцами, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами и подать к столу.

Закуска из редьки и помидоров

Ингредиенты

2 редьки, 2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Огурец вымыть и нарезать соломкой. Помидоры вымыть, удалив плодоножки, и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Редьку соединить с помидорами, огурцом, луком, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Острая закуска из редьки

Ингредиенты

3–4 редьки, 2–3 моркови, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка перца красного молотого, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку и морковь вымыть, нарезать соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Растительное масло нагреть до 80° С и полить им редьку и морковь, овощи выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из редьки и лука

Ингредиенты

3–4 редьки, 2 луковицы, 100 г сметаны, 2 помидора, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, натереть на крупной терке, посолить. Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, удалив плодоножки, и нарезать тонкими ломтиками. Редьку смешать с луком, заправить сметаной, выложить на блюдо, украсить ломтиками помидоров и подать к столу.

Салат из редиса и зеленого лука

Ингредиенты

Ингредиенты: 300 г редиса, 150 г зеленого лука, 100 г сметаны, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, нарубить, соединить с редисом, посолить, поперчить, заправить сметаной и подать к столу.

Закуска из репы и огурцов

Ингредиенты

2 репы, 2 огурца, 1 пучок зеленого лука, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и сбрызнуть лимонным соком. Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Репу и огурцы соединить, посолить, заправить сметаной, выложить на блюдо, посыпать рубленым луком и подать к столу.

Мясные салаты и закуски

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

400 г говяжьей печени, 100 г свинины, 50 г свиного сала, 3 луковицы, 2 моркови, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Печень промыть, нарезать кусками, обвалять в муке и обжарить в масле вместе с луком. Яйца сварить вкрутую, очистить, измельчить и растереть с солью и перцем. Зелень петрушки вымыть. Мясо и сало промыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Мясо, сало и морковь положить в кастрюлю, залить холодной водой, тушить до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с печенью, луком и яйцами, влить немного оставшегося от тушения соуса и перемешать. Готовый паштет выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками петрушки и подать к столу.

Паштет «Калорийный»

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 200 г топленого свиного сала, 200 г филе курицы, 200 г шампиньонов, 1 пучок зелени петрушки, 0,5 чайной ложки тмина, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Печень и филе курицы промыть, варить в подсоленной воде до полуготовности, затем мелко нарезать и обжарить на сале вместе с грибами. Полученную массу остудить, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, тмин, оставшийся от жарения жир. Протереть фарш через сито. Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты

400 г куриной печени, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 столовая

ложка коньяка, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Печень промыть, отварить в течение 15 минут в подсоленной воде, остудить, протереть через сито, перемешать со сметаной, поперчить. В паштет положить лук и добавить коньяк. Полученную массу выложить на блюдо, поставить в прохладное место на 3–4 часа, затем посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Свиной паштет с зеленью

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть и нарубить. Свинину промыть, крупно нарезать, сварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Фарш смешать со сливочным маслом и рубленой зеленью укропа, посолить и поперчить. Готовый паштет поставить в прохладное место на 3 часа, затем посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Поросенок заливной

Ингредиенты

Тушка поросенка, 2 лимона, 3 моркови, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 яйца, 3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, 2 бутона гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь, петрушку и сельдерей очистить, вымыть и нарезать крупными кусками. Лимоны вымыть и нарезать кружочками. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть.

Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, сельдерей и петрушку, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности.

Куски мяса, морковь, петрушку и сельдерей вынуть из бульона.

В бульон положить гвоздику, тмин, перец горошком, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать со взбитыми яйцами, довести до кипения и снова

процедить.

Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружочки лимона и залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками.

Порционные куски заливного мяса выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, сбрызнуть уксусом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Поросенок заливной с морковью

Ингредиенты

Тушка поросенка, 4 моркови, 3 луковицы, 2 чайные ложки желатина, 4–6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка горчицы, 100 мл кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зеленый лук вымыть и нарубить. Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности. Мясо и морковь вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином, довести до кипения и снова процедить. Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь и кольца репчатого лука, залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками. Порционные куски заливного мяса выложить на блюдо, смазать горчицей, полить кетчупом, украсить рубленым зеленым луком и подать к столу.

Поросенок заливной с помидорами и вареными яйцами

Ингредиенты

Тушка поросенка, 4 помидора, 6 сваренных вкрутую яиц, 2 моркови, 2 луковицы, 2 чайные ложки желатина, 4–6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, 5

зубчиков чеснока, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть, освободить от плодоножек и нарезать дольками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Тертый хрен посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком.

Тушку поросенка промыть, нарезать крупными кусками, залить холодной водой, добавить морковь, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности.

Мясо и морковь вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, тмин, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 20 минут, затем процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, выложить в форму, сверху положить морковь, кольца репчатого лука, дольки помидоров, кружки вареных яиц, залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками. Порционные куски заливного мяса выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать зеленью укропа, чесноком и тертым хреном и подать к столу.

Свиная грудинка заливная

Ингредиенты

500 г свиной грудинки без кости, 3 яйца, 100 г готового мясного желе, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 помидор, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбить. Помидор вымыть, освободить от плодоножек и нарезать дольками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Свиную грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать взбитыми яйцами, обжарить в сливочном масле с обеих сторон, затем выложить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Куски мяса остудить, выложить в форму, сверху положить дольки помидора, кружочки огурцов, залить майонезом, затем мясным желе и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Заливное мясо

Ингредиенты

1 кг свиных костей, 500 г постной свинины, 40 г желатина, 1–2 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, 4–5 столовых ложек растительного масла, 3 столовые ложки тертого хрена, 2 огурца, 2 пучка зелени петрушки, 3 помидора, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать на половинки. Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить на растительном масле до готовности.

Выложить мясо в форму, залить половиной приготовленного бульона, положить лук, корень петрушки, морковь, половинки яиц желтками вниз, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливное мясо посыпать тертым хреном, украсить кружками помидоров, дольками огурцов, зеленью петрушки и подать к столу.

Заливная буженина

Ингредиенты

1 кг свиных костей, 500 г буженины, 40 г желатина, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки горчицы, 2 огурца, 2 пучка зелени укропа, 2 помидора, 1 болгарский перец, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, молотый

перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножки и нарезать кольцами. Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень сельдерея, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень сельдерея и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения. Буженину нарезать порционными кусками, выложить в форму, положить лук, корень сельдерея, морковь, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов. Заливную буженину поперчить, смазать горчицей, украсить кружками помидоров, кольцами болгарского перца, дольками огурцов, зеленью укропа и подать к столу.

Заливная ветчина

Ингредиенты

500 г ветчины, 300 г сыра, 2 столовые ложки майонеза, 3–4 зубчика чеснока, 1 кг свиных костей, 40 г желатина, 3 моркови, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 пучка зелени петрушки, 3 помидора, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 4–5 горошин черного перца, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень петрушки вымыть, очистить и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Сыр натереть на крупной терке.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень петрушки, варить в течение 20 минут. Кости, лук, корень петрушки и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой

желатин, довести до кипения.

Ветчину мелко нарезать, выложить в форму, положить лук, корень петрушки, морковь, посыпать тертым сыром, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную ветчину поперчить, посыпать чесноком, украсить кружками помидоров, зеленью петрушки и подать к столу.

Рулет из свинины

1 кг свинины, 100 г шпика, 200 г языка, 200 г печени, 200 г ветчины, 2–3 яйца, 40 г желатина, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца, 0,5 чайной ложки молотого кориандра, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени базилика, 1 пучок зелени петрушки, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл кетчупа, 2 столовые ложки горчицы, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и отбить. Шпик нарезать кубиками. Язык промыть, обдать кипятком, удалить кожу и мелко нарезать. Печень промыть, замочить в молоке на 20 минут, затем мелко нарезать. Ветчину нарубить.

Зелень петрушки и базилика вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца взбить. Чеснок очистить, вымыть и нарубить.

Нарезанные шпик, язык, ветчину и печень смешать, добавить взбитые яйца, соль, молотый перец и часть зелени укропа. Выложить смесь на отбитый кусок мяса, свернуть его рулетом, перевязать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. Затем добавить лавровый лист, перец горошком, пучки зелени базилика и петрушки, кориандр, варить в течение 1–1,5 часа.

Рулет вынуть из бульона, удалить нитки. Бульон процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Рулет выложить в форму, залить бульоном, поставить в прохладное место на 3–4 часа, затем нарезать порционными кусками, смазать горчицей, посыпать чесноком и оставшейся зеленью укропа, полить кетчупом и подать к столу.

Рулет из свиной грудинки

Ингредиенты

1–1,5 кг свиной грудинки, 2 моркови, 1 луковица, 1 лавровый лист, 12 горошин черного перца, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать крупными кусками. Лук очистить, вымыть и разрезать пополам. Зелень укропа вымыть и нарубить. Грудинку промыть, надрезав пленку и удалите ребра, посолить, поперчить, свернуть рулетом (кожей вверх) и перевязать нитками. Рулет положить в кастрюлю, залить кипящей водой. Добавить морковь, лук, лавровый лист, перец горошком, накрыть крышкой и варить 2–3 часа. Рулет выложить на блюдо, удалить нитки. Рулет нарезать ломтиками толщиной 1 см и выложить на круглое блюдо рядами так, чтобы каждый кусок закрывал треть другого. Украсить зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из свинины и овощей

Ингредиенты

250 г свинины, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 свекла, 50 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г квашеной капусты, 50 г маринованных грибов, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки свиного жира, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить до готовности, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурец нарезать кружочками. Маринованные грибы смешать с квашеной капустой.

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить в жире до готовности. Куски мяса выложить на середину блюда, полить сметаной, посыпать зеленым луком и оформить кружочками свеклы и огурцов, кольцами лука. Рядом выложить смесь капусты и грибов.

Салат из свинины и риса

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г вареного риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка свиного жира, 1 огурец, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец вымыть и нарезать кубиками. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в свином жире до готовности. Затем смешать с рисом, огурцом и

зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Салат из свинины с овощами

Ингредиенты

250 г свинины, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 вареные моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 2 помидора, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать, жарить в растительном масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом и подать к столу.

Свинина в кляре

Ингредиенты

500 г свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо промыть, посолить, поперчить, обмакнуть в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.

Салат из свинины и вареных яиц

Ингредиенты

300 г свинины, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 3 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Свинину промыть, нарезать кубиками, посолить, поперчить и жарить в жире до готовности.

Мясо смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить

сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины и сыра

Ингредиенты

300 г свинины, 100 г сыра, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке.

Мясо промыть, нарезать соломкой, посолить, поперчить и жарить в растительном масле до готовности.

Мясо смешать с тертым сыром и кольцами лука, выложить на блюдо, заправить майонезом и подать к столу.

Салат из отварной свинины и чеснока

Ингредиенты

300 г отварной свинины, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Мясо нарезать кубиками. Мясо смешать с чесноком, посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из свинины по-русски

Ингредиенты

300 г свинины, 3 соленых огурца, 100 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Свинину промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, жарить в растительном масле до готовности, затем выложить на блюдо, посыпать чесноком, оформить картофелем, огурцами и квашеной капустой и подать к столу.

Студень из мяса петуха

Ингредиенты

1 кг мяса петуха, 10 г желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо петуха промыть, нарубить порционными кусками, положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды и варить на слабом огне в течение 30 минут, снимая пену и жир. Затем добавить морковь, корень петрушки, лук, соль, перец и варить в течение 30–35 минут.

Куски мяса, корень петрушки, морковь и лук вынуть из бульона. Мясо остудить и отделить мякоть от костей. Бульон смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения. Мясо выложить в форму, залить горячим бульоном, остудить, поставить в прохладное место на 3 часа, затем посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Холодец из курицы

Ингредиенты

Тушка курицы, 500 г свиных костей, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки, 20 г желатина, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 чайная ложка тмина, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка тертого хрена, молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корни петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Яйца очистить и нарезать кружочками. Кости и мясо промыть. Мясо нарезать, залить холодной водой, добавить морковь, корни петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 2–2,5 часов.

Мясо, кости, морковь, корни петрушки вынуть из бульона. В бульон положить молотый перец, тмин, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить. Мясо отделить от костей, мелко нарезать, смешать с бульоном, выложить в форму, сверху положить морковь, корни петрушки, кружочки яиц и залить горячим бульоном. Холодец поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном и зеленью укропа и подать к столу.

Салат из мяса курицы и картофеля

Ингредиенты

200 г вареного мяса курицы, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой.

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть.

Мясо курицы нарезать ломтиками, выложить на листья салата, оформить картофелем, огурцами, посолить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат из мяса курицы и фасоли

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 100 г консервированной фасоли, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 4 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с консервированной фасолью, выложить на блюдо, посолить, оформить кружочками моркови, картофеля и яиц, дольками огурцов, кольцами лука, полить сметаной, посыпать тертым хреном и подать к столу.

Закуска из мяса курицы и макаронных изделий

Ингредиенты

200 г отварного мяса курицы, 50 г макаронных изделий, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 3–4 огурца, 2–3 помидора, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть и крупно нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножки и

нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Макаронные изделия опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до готовности, затем откинуть на дуршлаг.

Мясо курицы нарезать кубиками, смешать с макаронами, зеленым горошком, зеленью петрушки и яйцами, посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить зеленым салатом, оформить кружками помидоров и огурцов, кольцами болгарского перца и подать к столу.

Закуска из колбасы и картофеля

Ингредиенты

200 г копченой колбасы, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и посолить. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части. Колбасу нарезать кружочками.

Колбасу и картофель выложить на блюдо, смазать майонезом, оформить солеными огурцами и подать к столу.

Ветчина с горчицей и тертым хреном

Ингредиенты

300 г ветчины, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Ломтики ветчины выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат из мяса кролика

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 4 огурца, 100 г зеленого салата, 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, 4 клубня картофеля, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 помидора, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Зеленый салат вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясо кролика промыть, сбрызнуть уксусом, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Добавить картофель, нарубленные яйца, листья салата, зеленый горошек, посолить, поперчить, выложить на блюдо, полить майонезом, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Ветчина, жаренная в сухарях

Ингредиенты

300 г ветчины, 1 яйцо, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка кетчупа.

Способ приготовления

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, обмакнуть каждый во взбитое яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Ветчину выложить на блюдо, полить кетчупом и подать к столу.

Колбаса, жаренная с сыром

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 100 г сыра, 2 помидора, 1 столовая ложка сливочного масла. 1 столовая ложка майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Колбасу и сыр нарезать ломтиками.

Колбасу выложить в смазанную сливочным маслом сковороду, обжарить каждый ломтик с одной стороны, перевернуть, положить сверху ломтики сыра, накрыть сковороду крышкой, убавить огонь до минимума и жарить в течение 3 минут. Колбасу выложить на блюдо, положить поверх каждого ломтика кружочек помидора, смазать майонезом и подать к столу.

Закуска из колбасы и чеснока

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка аджики, 0,5 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Майонез смешать с аджикой. Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Колбасу нарезать ломтиками,

выложить на блюдо, посыпать чесноком, смазать смесью аджики и майонеза, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из сосисок и зеленого лука

Ингредиенты

5–6 сосисок, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо.

Сосиски разрезать вдоль на 2 части, обжарить в растительном масле до образования корочки золотистого цвета, выложить на листья салата, смазать майонезом, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Закуска из баранины и редьки

Ингредиенты

300 г отварной баранины, 2 редьки, 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, 0,5 граната, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Мясо нарезать кубиками, смешать с редькой и луком, посолить, поперчить, заправить смесью майонеза и растительного масла, украсить рубленым яйцом и веточками укропа и подать к столу.

Закуска «Колбаски из баранины»

Ингредиенты

500 г баранины, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливок, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, 1 яйцо, 2 чайные ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, перец, соль, перемешать и положить в прохладное место на 1 час. Фарш разделать кружочками толщиной 10 мм, положить

на середину каждого кусочек сливочного масла, придать изделиям форму колбасок, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях, обжарить в жире до золотистого цвета. Изделия выложить в смазанную растительным маслом форму и запекать в разогретой до 200° С духовке в течение 10 минут. Колбаски выложить на блюдо, сбрызнуть лимонным соком, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Рыбные салаты и закуски

Паштет из рыбы и творога

Ингредиенты

300 г филе щуки, 200 г пресного творога, 2 луковицы, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с морковью и обжарить в растительном масле. Зелень укропа вымыть.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде. Творог, отварную рыбу и обжаренные лук и морковь пропустить через мясорубку.

К полученному фаршу добавить размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать. Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить веточками укропа и подать к столу.

Рыбный паштет с помидорами

Ингредиенты

300 г филе морской рыбы, 4 помидора, 100 г сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 пучок зелени укропа, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Помидоры вымыть, выложить в дуршлаг, обдать кипятком и очистить от кожицы. Мякоть помидоров мелко нарезать и слегка отжать сок.

Рыбное филе промыть, отварить в подсоленной воде, размять вилкой, смешать с помидорами и луком, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, залить сметаной и еще раз перемешать.

Готовый паштет поставить в прохладное место на 2 часа, затем посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из сельди и картофеля

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 3–4 клубня картофеля, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная

ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Для приготовления соуса смешать растительное масло, горчицу и уксус. Зелень укропа вымыть. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, смешать с картофелем и луком, выложить на блюдо, полить соусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из сельди и огурцов

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 4 огурца, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки горчицы.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Для приготовления соуса смешать растительное масло, уксус и горчицу. Филе сельди нарезать кусочками, смешать с огурцами, морковью и картофелем, залить соусом, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, оформить дольками помидоров и подать к столу.

Закуска из соленой кильки

Ингредиенты

150 г соленой кильки, 1 корень сельдерея, 3 клубня картофеля, 2 огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г сметаны.

Способ приготовления

Картофель и корень сельдерея вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Соленую кильку выпотрошить, отделить от головы и костей, полученное филе смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить в селедочницу, оформить кружочками картофеля и сельдерея, полить сметаной и подать к столу.

Салат из рыбы и хрена

Ингредиенты

200 г филе речной рыбы, 50 г тертого хрена, 2–3 клубня картофеля, 2 огурца, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Тертый хрен сбрызнуть уксусом. Филе рыбы отварить, остудить, измельчить, посолить, поперчить, смешать с картофелем и тертым хреном, выложить на блюдо, заправить майонезом, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Закуска из консервированной рыбы и яиц

Ингредиенты

250 г консервированной рыбы в масле, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Из консервированной рыбы удалить кости, размять рыбу вилкой, смешать с картофелем и луком, выложить на блюдо, посолить, поперчить, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат из жареной рыбы и редиса

Ингредиенты

200 г филе хека, 150 г редиса, 2 огурца, 100 г листового салата, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис вымыть и нарезать кружочками. Листовой салат вымыть и выложить на блюдо. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Филе хека промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле до готовности.

Жареную рыбу выложить на листья салата, сверху положить редис, посыпать рубленым луком, полить майонезом, оформить дольками огурцов и подать к столу.

Салат из рыбы и болгарского перца

Ингредиенты

200 г филе морской рыбы, 1 клубень картофеля, 3–4 болгарских перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Болгарские перцы вымыть, очистить от семян и плодоножек, нарезать кольцами. Яйцо очистить и нарубить.

Филе рыбы отварить, мелко нарезать, выложить на блюдо, сверху положить болгарский перец и картофель, посолить, полить майонезом, посыпать рубленым яйцом и подать к столу.

Закуска из рыбы и соленых огурцов

Ингредиенты

300 г отварной морской рыбы, 3 соленых огурца, 1 луковица, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать кубиками.

Из отварной рыбы вынуть кости. Филе мелко нарезать, смешать с огурцами, выложить на блюдо, украсить кольцами лука, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из морской рыбы и зеленого лука

Ингредиенты

300 г отварной морской рыбы, 2 пучка зеленого лука, 50 г тертого хрена, 20 г горчицы, 100 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Для приготовления соуса майонез смешать с горчицей и тертым хреном. Из рыбы удалить кости, нарезать кусочками, смешать с зеленым луком, выложить на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Салат из рыбы и моркови

Ингредиенты

200 г филе отварной рыбы, 3 моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 болгарский перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Перец вымыть, очистить от семян и плодоножки и нашинковать. Филе рыбы нарезать кусочками, смешать с морковью и болгарским перцем, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат из рыбы и риса

Ингредиенты

200 г филе речной рыбы, 100 г риса, 3 луковицы, 2 моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Филе рыбы промыть, отварить, мелко нарезать, смешать с рисом, морковью, яйцами и луком, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат из копченой рыбы и риса

Ингредиенты

300 г филе копченой рыбы, 100 г риса, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 0,5 лимона, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Рис отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить.

Филе рыбы нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Закуска из консервированной печени трески

Ингредиенты

150 г консервированной печени трески, 2 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, посолить, выложить на блюдо, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из рыбы, яиц и моркови

Ингредиенты

500 г отварной рыбы, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 4 моркови, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. У рыбы отрезать голову и плавники, удалить кости. Филе нарезать крупными кусками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в сливочном масле до образования корочки золотистого цвета. Жареное филе выложить на блюдо, сверху положить яйца и морковь, посолить, поперчить, украсить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из судака

Ингредиенты

1,5 кг судака, 100 мл 3%-ного уксуса, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, очистить от чешуи, выпотрошить, срезать плавники, удалить жабры. Чеснок очистить, вымыть и растолочь с солью.

Для приготовления соуса чеснок смешать с зеленью петрушки, добавить растительное масло. Рыбу завернуть в марлю, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, затем переложить в эмалированную посуду, залить уксусом и оставить на 1 час. Уксус слить, рыбу вынуть из марли, выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и подать к столу.

Салат из сельди и свеклы

Ингредиенты

400 г филе соленой сельди, 2 свеклы, 1 клубень картофеля, 1 помидор, 1 морковь, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать соломкой. Соленый огурец нарезать дольками. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе сельди мелко нарезать, смешать со свеклой, картофелем и морковью, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и зеленым горошком, полить смесью томатного соуса и майонеза и подать к столу.

Салат из трески и сыра

Ингредиенты

500 г филе трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 100 г голландского сыра, 150 г майонеза, 5–6 маслин, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Филе трески отварить в подсоленной воде, нарезать крупными кусками, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, поперчить, посыпать рублеными яйцами и тертым сыром, полить майонезом и подать к столу.

Рыбная закуска

Ингредиенты

500 г филе морской рыбы, 100 г консервированной кукурузы, 4 столовые ложки риса, 3 луковицы, 150 г майонеза, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени пастернака, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень пастернака вымыть и нарубить. Рис отварить в подсоленной воде и остудить. Филе рыбы посолить, обвалять в муке, обжарить в растительном масле до готовности, затем выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, посыпать зеленью пастернака, оформить кукурузой, полить майонезом и подать к столу.

Закуска из копченой сельди и молодого картофеля

Ингредиенты

500 г филе копченой сельди, 8–10 клубней молодого картофеля, 3–4 огурца, 3–4 помидора, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и разрезать на 2–4 части. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый салат вымыть.

Филе копченой сельди крупно нарезать, перемешать с картофелем, выложить горкой на блюдо, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, оформить листьями салата, кружками огурцов и помидоров, полить сметаной и подать к столу.

Салат из сельди и помидоров

Ингредиенты

200 г филе копченой сельди, 3 помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Филе копченой сельди мелко нарезать, смешать с помидорами, выложить на блюдо, посыпать петрушкой, оформить дольками огурцов, полить растительным маслом и подать к столу.

Паштет из сельди и шпика

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 50 г копченого шпика, 1 стакан молока, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и разрезать на 2– 4 части. Зелень укропа вымыть.

Филе сельди вымачивать в молоке 1 час, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить уксус, горчицу, растительное масло и перемешать.

Паштет выложить в форму, украсить веточками укропа и

подать к столу.

Закуска из мойвы и лука

Ингредиенты

600 г соленой мойвы, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Соленую мойву выпотрошить, отделить от головы, хвоста, плавников и костей, выложить в селедочницу, сверху положить кольца лука, сбрызнуть уксусом, полить растительным маслом и подать к столу.

Первые блюда

Овощные супы

Луковый суп

Ингредиенты

250 г лука-порея, 200 г черного хлеба, 100 г острого сыра, 5 столовых ложек растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 стручок красного острого перца, 750 мл куриного бульона, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, молотый грецкий орех, соль.

Способ приготовления

Лук-порей очистить, вымыть, нарезать кольцами. С хлеба срезать корку, мякиш нарезать небольшими кусочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Красный перец вымыть, очистить от семян и нарезать маленькими кубиками. Зеленый лук вымыть, мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Лук-порей выложить на сковороду с 2 столовыми ложками разогретого растительного масла и обжарить до золотистого цвета. Хлеб обжарить на сковороде в 3 столовых ложках разогретого растительного масла, постоянно помешивая. В кастрюлю вылить куриный бульон. Чеснок и перец смешать и растереть с солью. Смесь выложить в кастрюлю с бульоном, добавить лук, молотый грецкий орех, поперчить, посолить, накрыть крышкой и варить 10 минут. В готовый суп добавить зеленый лук, обжаренный хлеб, сыр.

Суп с капустой

Ингредиенты

300 г капусты, 100 г гороха, 100 г фасоли, 50 г острого сыра, 5 листиков шалфея, 2 клубня картофеля, 2 столовые ложки растительного масла, 1,5 л куриного бульона, 1 луковица, 1 помидор, 1 морковь, 1 небольшой кабачок, 1 корень сельдерея, 1 стебель лука-порея, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Горох и фасоль замочить на 8 часов. Морковь, лук и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать соломкой. Картофель и кабачок вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук-порей вымыть, очистить, нарезать кольцами. Капусту вымыть, нашинковать.

Помидор вымыть и разрезать на 4 части. Зелень петрушки и листики шалфея вымыть, мелко нарубить. Сыр натереть на

крупной терке. Горох и фасоль положить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить в течение 1 часа. Морковь, луковицу и корень сельдерея обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета.

Картофель, кабачок, капусту, лук-порей, помидор, морковь, репчатый лук, корень сельдерея выложить в кастрюлю с бульоном, посолить, поперчить, накрыть крышкой и варить на среднем огне 10 минут.

В готовый суп добавить сыр, зелень петрушки, шалфей, размешать и подать к столу.

Овощной бульон

Ингредиенты

150 г моркови, 150 г репчатого лука, 150 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, нарезать равными кусочками. Запечь на противне в духовке до золотистого цвета.

Зелень петрушки вымыть, крупно нарезать. Выложить овощи и зелень в кастрюлю. Залить 1 литром кипящей воды и варить 30 минут.

Томатный суп

Ингредиенты

800 мл овощного бульона, 200 мл томатного сока, 100 г риса, 10 листьев салата, 3 сладких болгарских перца, 2 больших помидора, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рис хорошо промыть. Листья салата вымыть, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножек и семян, нарезать кольцами. Помидоры вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками.

Овощной бульон довести до кипения, высыпать в него рис. Через 10 минут влить в бульон томатный сок. Помидоры, болгарский перец, листья салата выложить в бульон, посолить, поперчить и варить 5 минут на среднем огне.

К столу суп подавать горячим.

Суп рисовый

Ингредиенты

100 г риса, 3 клубня картофеля, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 2 помидора, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 столовые

ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, 1,5 л овощного бульона, черный молотый перец, гренки, соль.

Способ приготовления

Рис промыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь и корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить. Помидоры вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Бульон довести до кипения. Рис выложить в кипящий бульон и варить, помешивая, на медленном огне. Через 8 минут добавить картофель и корень сельдерея, варить 5 минут. Лук и чеснок обжарить в сковороде в растительном масле. Через 3 минуты в сковороду добавить томатную пасту. Затем все выложить в бульон с рисом и овощами. Положить лавровый лист, посолить, поперчить и варить 5 минут на сильном огне. Готовый суп разлить по тарелкам, каждую порцию украсить ломтиками свежих помидоров, подать гренки.

Суп с щавелем

Ингредиенты

250 г щавеля, 4 клубня картофеля, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, зеленый лук, зелень петрушки, укропа и сельдерея, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Щавель и зеленый лук перебрать, промыть, мелко нарезать. Яйцо сварить, мелко нарубить. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Картофель положить в кипящую воду, варить 10 минут на среднем огне. Щавель и зеленый лук положить в суп, посолить, поперчить, варить на слабом огне 5 минут. Готовый суп заправить яйцом, сливочным маслом и зеленью.

Суп с фасолью

Ингредиенты

200 г красной фасоли, 100 г очищенных грецких орехов, 3 моркови, 3 зубчика чеснока, 1 луковица, 1 столовая ложка винного уксуса, зелень укропа, петрушки, листья базилика, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочить на 10 часов. Грецкие орехи измельчить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Листья базилика вымыть,

нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Набухшую фасоль выложить в кастрюлю с кипящей водой, размешать и варить до мягкости фасоли. Отвар процедить, вылить обратно в кастрюлю, фасоль протереть через сито, соединить с отваром, размешать и поставить на медленный огонь. Морковь тушить на сковороде в растительном масле до мягкости. Лук и чеснок добавить в морковь и тушить до золотистого цвета. Выложить в кастрюлю, перемешать и продолжать варить на медленном огне. В суп добавить грецкие орехи, листья базилика, посолить, поперчить, перемешать и варить 5 минут, помешивая. Затем влить винный уксус, рубленную зелень укропа и петрушки, довести до кипения. К столу суп подавать горячим.

Суп с болгарским перцем

Ингредиенты

500 г сладкого болгарского перца, 4 помидора, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, нарезать полукружьями. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножек и семян, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, протереть через сито. Яйца взбить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Картофель положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут. Болгарский перец запечь в духовке на смазанном маслом противне. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем добавить помидоры и тушить 5 минут. Выложить в суп болгарский перец, лук с помидорами и лавровый лист, посолить, поперчить, довести до кипения, ввести взбитые яйца, непрерывно помешивая. При подаче суп посыпать зеленью петрушки.

Суп-пюре из цветной капусты

Ингредиенты

200 мл молока, 500 г цветной капусты, 2 яичных белка, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, разобрать на соцветия, положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 10 минут. Капусту выбрать, бульон процедить. Капусту протереть через сито, выложить в бульон, перемешать. Молоко вскипятить, вылить в суп, размешать

и прокипятить в течении 1– 2 минут. Яичные желтки смешать с лимонным соком, заправить ими суп.

Суп гороховый

Ингредиенты

200 г гороха, 6 горошин душистого перца, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 2 болгарских перца, 2 баклажана, 2 помидора, 2 столовые ложки топленого масла, 2 лавровых листа, молотый грецкий орех, красный молотый перец, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Горох замочить на 12 часов. Картофель и баклажаны вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножки, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Горох выложить в кастрюлю с кипящей водой, варить до мягкости. Разогреть на сковороде масло, обжарить поочередно картофель, морковь, баклажаны и болгарский перец до золотистого цвета. Все обжаренные овощи выложить в кастрюлю с горохом, варить 10 минут. Суп посолить, поперчить положить в него дольки помидора и снять с огня.

Суп из лебеды и щавеля

Ингредиенты

350 г лебеды, 300 г щавеля, 100 г лука-порея, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 1 морковь, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Щавель и лебеду промыть, перебрать, вымыть, мелко нарезать. Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук-порей вымыть, очистить, мелко нарезать. Яйцо сварить, мелко нарубить. Щавель и лебеду опустить в кипящую воду. Морковь и картофель положить в кастрюлю и варить 5 минут, затем добавить лук-порей. В маргарине обжарить муку, развести небольшим количеством воды и влить в суп, варить 10 минут на медленном огне. При подаче к столу каждую порцию посыпать перцем, рубленным яйцом и добавить сметану.

Суп грибной

Ингредиенты

200 г свежих грибов, 100 г лапши, 4 столовые ложки растительного масла, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко порубить. Грибы вымыть и мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Морковь, корень петрушки и лук выложить на сковороду в растительное масло и обжаривать до золотистого цвета. В оставшемся растительном масле обжарить лапшу до золотисто-коричневого цвета. Грибы выложить в кастрюлю с водой и довести до кипения. Картофель выложить в кастрюлю с грибами. Затем добавить лапшу, морковь, корень петрушки, посолить, поперчить, перемешать, накрыть крышкой и варить 10 минут. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.

Щи из фасоли

Ингредиенты

400 г фасоли, 300 г капусты, 300 г картофеля, 6 горошин перца, 3 столовые ложки растительного масла, 2 л мясного бульона, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Фасоль замочить на 12 часов. Капусту вымыть, нашинковать.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Фасоль выложить в кастрюлю с мясным бульоном и варить на медленном огне на 2 часа. После этого отвар процедить, а фасоль протереть через сито.

Положить капусту в кастрюлю, залить водой, в которой варилась фасоль, варить 10 минут. Затем добавить картофель и варить 10 минут.

На сковороду в подогретое растительное мосло выложить морковь и лук, обжарить до золотистого цвета, затем добавить томатную пасту и потушить еще несколько минут. Выложить смесь в щи и добавить протертую фасоль. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить 5 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью.

Щи с гречневой кашей

Ингредиенты

400 г гречневой каши, 300 г капусты, 6 клубней картофеля, 200 г сала, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 луковицы, 1 л бульона, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сало нарезать кубиками. Картофель, морковь, корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Капусту вымыть, нашинковать. Зеленый лук и зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Сало обжарить до золотистой корочки. Картофель, морковь, корень сельдерея, лук обжарить в растопленном сале до золотистого цвета. Горячий бульон разлить в горшочки, добавить овощи и сало. Горшочки поставить в духовку на 35 минут. За 5 минут до готовности щи посолить, поперчить, посыпать зеленью. Щи подавать в горшочках, гречневую кашу подать отдельно.

Щи зеленые

Ингредиенты

300 г крапивы, 100 г щавеля, 40 г сметаны, 30 г жира, 10 г муки, 25 г сливочного масла, 2 моркови, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 лавровых листа, зелень петрушки, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Молодую крапиву и щавель промыть, нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яйцо сварить, мелко нарубить. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Крапиву варить в воде 5 минут. Затем крапиву вынуть, пропустить через мясорубку и тушить в сливочном масле 15 минут. Морковь, репчатый лук, зелень петрушки и яйцо обжарить в жире. В кипящую воду положить крапиву, обжаренные овощи и яйцо, зеленый лук и варить 25 минут. За 10 минут до готовности щи посолить, поперчить, добавить лавровый лист, черный молотый перец, щавель. При подаче в каждую тарелку добавить сметану.

Борщ с грибами и черносливом

Ингредиенты

200 г чернослива, 200 г свеклы, 200 г свежей капусты, 5 картофельных клубней, 100 г сметаны, 3 свежих помидора, 3

столовые ложки растительного масла, 2 корня петрушки, 2 моркови, 2 лавровых листа, 1 луковица, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь, корень петрушки, лук и свеклу вымыть, очистить и нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Чернослив вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Морковь, корень петрушки, лук и свеклу положить в кастрюлю, добавить помидоры и масло, тушить, постоянно помешивая, 20 минут. Капусту положить в кастрюлю с овощами и продолжать тушить. Картофель выложить в кастрюлю через 10 минут. Залить овощи горячей водой. Чернослив выложить в кастрюлю. Посолить, добавить специи, уксус, сахар, лавровый лист и варить 10 минут. При подаче к столу борщ заправить сметаной.

Борщ «Особенный»

Ингредиенты

600 г свинины, 400 г картофеля, 400 г капусты, 400 г свеклы, 100 г свиного жира, 4 помидора, 3 моркови, 3 луковицы, 2–3 лавровых листа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Нарезать свинину мелкими кусочками. Картофель, морковь, лук и свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, мелко нашинковать. Помидоры вымыть, нарезать полукольцами. Свинину обжарить до вытапливания жира и образования румяной корочки. Картофель, морковь лук, свеклу, капусту по отдельности обжарить в свином жире, сложить в кастрюлю и тушить на слабом огне 25 минут. Помидоры потушить вместе с обжаренном мясом. Затем мясо с помидорами выложить в кастрюлю с овощами, залить кипящей водой, посолить, поперчить, положить лавровый лист и варить на медленном огне 25 минут.

Борщ «Полезный»

Ингредиенты

300 г крапивы, 100 г щавеля, 100 г сметаны, 3 клубня картофеля, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 небольшая свекла, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень укропа и петрушки, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Крапиву вымыть и нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить. Свеклу вымыть, сварить, очистить, нарезать соломкой. Щавель вымыть, нарезать соломкой. Зелень укропа и зеленый лук вымыть, яйца сварить и очистить, все мелко нарубить. Крапиву положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды и варить на медленном огне 10 минут. Отвар процедить, крапиву протереть через сито. В крапивный отвар долить горячей воды и довести до кипения. Добавить картофель и варить 5 минут. Морковь, корень петрушки и репчатый лук обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого оттенка. Добавить свеклу с томатной пастой, перемешать и тушить на слабом огне 5 минут. В бульон с картофелем выложить пюре из крапивы, листья щавеля, обжаренные овощи, посолить, поперчить, варить 5 минут на слабом огне. Готовый борщ заправить сметаной, посыпать зеленью и яйцом.

Рассольник

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 л мясного бульона, 1 луковица, петрушка, сельдерей, сметана, лук-порей, щавель, перец горошком, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Соленые огурцы очистить, удалить семена и нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить и нарезать брусочками. Репчатый лук и лук-порей вымыть, очистить и нарезать соломкой. Петрушку и сельдерей вымыть, мелко нарубить. Листья щавеля вымыть, мелко нарезать. Соленые огурцы припустить в бульоне. В кипящий бульон положить картофель, пассерованные петрушку, сельдерей, лук и лук-порей. Все варить в течение 15 минут, добавить соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист, соль и варить еще 10 минут. Затем присоединить листья щавеля и варить 5 минут. При подаче в каждую тарелку положить сметану.

Рассольник «Рисовый»

Ингредиенты

100 г риса, 3 клубня картофеля, 2 свежих помидора, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 лавровый лист, зелень петрушки, укропа и сельдерея, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук, морковь, корень петрушки и корень сельдерея вымыть, очистить. Морковь, корень петрушки и корень сельдерея нарезать тонкой соломкой, лук мелко нарубить. Огурцы очистить, натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать маленькими кусочками. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, нарубить. Воду довести до кипения, положить картофель и варить 10 минут. Через 2–3 минуты после того, как вода закипит, всыпать рис и продолжать варить. Морковь, лук, корень петрушки и корень сельдерея обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Затем добавить огурцы и помидоры, тушить 5 минут, помешивая. Овощи выложить в суп, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и перемешать. Варить 5 минут. В конце варки добавить зелень.

Рассольник «Зимний»

Ингредиенты

100 г капусты, 30 г маргарина, 3 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 2 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 1 стакан огуречного рассола, 1 морковь, зелень петрушки и сельдерея, лавровый лист, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать ломтиками. Свежую капусту вымыть. Морковь и лук вымыть, очистить. Капусту, морковь и лук нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Сельдерей вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Соленые огурцы припустить. Свежую капусту, лук, морковь, картофель положить в кипящую воду и варить 15 минут. Затем добавить припущенные огурцы и варить 10 минут. Маргарин растопить и перемешать с сельдереем, получившейся смесью заправить рассольник. За 5 минут до окончания варки добавить лавровый лист, черный молотый перец, влить огуречный рассол, посолить и довести до кипения.

При подаче к столу в каждую тарелку положить сметану и зелень петрушки.

Рассольник «Особенный»

Ингредиенты

350 мл куриного бульона, 350 мл огуречного рассола, 40 г пастернака, 30 г щавеля, 20 г сельдерея, 10 г сливочного масла,

10 г маргарина, 3 соленых огурца, 2 луковицы, 1 пучок петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать соломкой. Петрушку, сельдерей, пастернак, щавель вымыть, мелко нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огуречный рассол процедить и прокипятить. В кипящий бульон выложить огурцы. Петрушку, сельдерей, пастернак, репчатый лук пассеровать на маргарине. Через 10 минут в бульон с огурцами добавить пассерованные овощи и варить 15 минут. Затем влить огуречный рассол. Добавить лавровый лист, черный молотый перец, соль и довести до кипения. В готовый рассольник добавить растопленное сливочное масло. При подаче к столу рассольник посыпать щавелем.

Рассольник «Традиционный»

Ингредиенты

400 мл мясного бульона, 30 г перловой крупы, 20 г сливочного масла, 4 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 2 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, зелень укропа, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления

Перловую крупу перебрать, промыть. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Соленые огурцы нарезать маленькими кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить.

Перловую крупу залить холодной водой и варить в течение 10 минут. Морковь и лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Соленые огурцы залить мясным бульоном и варить 40 минут. После того как бульон закипит, добавить перловую крупу вместе с водой, в которой она варилась, и картофель, варить 10 минут. Затем добавить обжаренные овощи и продолжать варить до готовности. Перед окончанием варки влить в рассольник огуречный рассол, добавить перец горошком, лавровый лист, соль и довести до кипения.

При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану и зелень укропа.

Мясные супы

Суп с фрикадельками

Ингредиенты

200 г мясного фарша, 3 столовые ложки сметаны, 1 л мясного бульона, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Морковь и корень петрушки положить в кипящий бульон. Фарш смешать с луком и сырым яйцом, посолить, поперчить, все перемешать. Слепить из фарша маленькие шарики. В кипящий бульон опустить фрикадельки и варить 15 минут. Муку обжарить в сливочном масле, добавить в суп за 5 минут до готовности, поперчить, посолить. При подаче в каждую тарелку добавить сметану.

Суп с пельменями

Ингредиенты

1 л говяжьего бульона, 300 г говяжьего фарша, 400 г муки, 2 яйца, 1 луковица, 3 клубня картофеля, 100 г сметаны, 1 пучок зелени, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Зелень вымыть, нашинковать. В говяжий фарш добавить 1 сырое яйцо, посолить, поперчить и перемешать. Из муки, 1 яйца и 50 мл воды замесить тесто, раскатать его в тонкий пласт и вырезать кружочки с помощью стакана. На середину каждого кружочка положить фарш и слепить пельмени. Картофель и лук положить в кипящий бульон и варить 5 минут. Затем опустить пельмени и варить 10 минут на слабом огне. При подаче суп посыпать зеленью. Сметану подать отдельно.

Суп мясной с рисом

Ингредиенты

250 г баранины, 50 г риса, 2 свежих помидора, 1 луковица, 1 яйцо, зелень петрушки и укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, нарезать маленькими кусочками. Рис тщательно промыть. Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Яйцо взбить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Мясо залить холодной водой и варить на медленном огне 30 минут. Затем в кипящий бульон добавить рис. Через 10 минут в суп добавить лук, помидоры, красный молотый перец, соль и варить 5 минут, влить взбитое яйцо, постоянно помешивая, добавить зелень.

Суп в горшочках

Ингредиенты

400 г говяжьей вырезки, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 л костного бульона, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говяжью вырезку вымыть, нарезать на 4 равных кусочка. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Зелень вымыть, мелко нарезать. Готовый костный бульон разлить в 4 горшочка. Горшочки поставить в духовку на сильный огонь и довести до кипения. Мясо и овощи разложить по горшочком с кипящим бульоном и поставить в духовку. Через 45 минут суп посолить, поперчить, добавить сливочное масло и посыпать зеленью. Суп подавать в горшочках горячим.

Суп с лапшой

Ингредиенты

400 г телятины, 100 г лапши, 10 свежих грибов, 4 клубня картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, соль.

Способ приготовления

Телятину вымыть, нарезать кубиками. Грибы вымыть, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень вымыть, нашинковать. Телятину залить холодной водой, довести до кипения и варить 30 минут на медленном огне. Бульон посолить и добавить в него грибы и картофель. Лук и морковь обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить в суп. Засыпать лапшу и варить 10 минут.

При подаче суп посыпать зеленью.

Суп из баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 6 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 1 корень петрушки, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук, морковь и корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать.

Лук, морковь и корень петрушки обжарить в растительном масле. Затем к овощам добавить мясо и обжаривать 10 минут. Овощи и мясо переложить в кастрюлю, залить кипящей водой, варить 25 минут. Положить картофель, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить 10 минут. Муку обжарить в растительном масле до золотистого цвета, влить небольшое количество воды и добавить в суп. Варить еще 5 минут.

Суп подавать горячим.

Суп-пюре со свининой

Ингредиенты

400 г свинины, 2 столовые ложки сметаны, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, поделить на несколько частей. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Яйцо взбить со сметаной.

Мясо залить водой и довести до кипения. Снять пену, добавить морковь и петрушку, варить 30 минут. Бульон процедить, мясо 2 раза пропустить через мясорубку и положить в бульон. Лук обжарить на сливочном масле и опустить в бульон, варить 5 минут.

При подаче к столу в суп добавить взбитое со сметаной яйцо.

Суп-пюре «Картофельный»

Ингредиенты

200 г говядины, 4 клубня картофеля, 3 ломтика белого хлеба, 1 морковь, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка

сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сметаны, 500 мл бульона, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук и морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Ломтики хлеба нарезать небольшими кубиками и подсушить в духовке. Мясо отварить и нарезать маленькими кусочками.

Положить в кипящий бульон картофель, лук и морковь, довести до кипения и варить 20 минут. Бульон процедить, овощи протереть через сито и смешать с бульоном. Муку обжарить в сливочном масле до золотистого цвета и добавить в суп, посолить, поперчить. Затем в суп добавить взбитый со сметаной яичный желток, непрерывно помешивая.

Готовый суп разлить по тарелкам, положить сухарики и мясо.

Суп «Весна»

Ингредиенты

300 г отварной свинины, 200 г цветной капусты, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 л мясного бульона, зелень петрушки и укропа, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, натереть на терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия, мелко нарезать. Мясо нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. В кипящий бульон положить цветную капусту и картофель, варить 20 минут. Морковь и лук пассеровать на растительном масле, опустить в суп и варить 5 минут. Затем добавить перец, мясо, соль и кипятить в течение 3 минут. Суп разлить по тарелкам и посыпать зеленью.

Суп с копчеными свиными ребрышками

Ингредиенты

500 г копченых свиных ребрышек, 250 г гороха, 6 клубней картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 0,5 чайной ложки тмина, 2 столовые ложки растительного масла, 5 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, сухари, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Горох замочить. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Картофель

вымыть, очистить, нарезать брусочками. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать маленькими квадратиками. Ребрышки залить водой, довести до кипения, варить 40 минут. Бульон процедить. В кипящий бульон положить горох и ребрышки, варить 1 час. Картофель, лук, морковь и корень сельдерея обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В суп положить обжаренные овощи, посолить, поперчить, добавить тмин, лавровый лист, перец горошком и варить 20 минут. Суп разлить по тарелкам и посыпать петрушкой и укропом.

Суп-харчо

Ингредиенты

500 г бараньей грудинки, 100 г риса, 100 г кислых слив, 3 свежих помидора, 3 зубчика чеснока, 2 луковицы, 3 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, нарезать маленькими кусочками. Лук и чеснок вымыть, очистить, мелко нарезать. Рис перебрать и промыть. Сливы отделить от косточек и мелко нарезать. Зелень вымыть, мелко нарезать. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Мясо залить водой, варить 1 час. Лук, чеснок, рис, сливы положить в суп и варить 20 минут. За 10 минут до окончания варки в суп добавить с растительное масло и томатную пасту, посолить, поперчить. Суп разлить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки и украсить дольками помидоров.

Солянка

Ингредиенты

150 г говядины, 150 г свинины, 150 г баранины, 100 г отварных почек, 100 г отварного языка, 100 г ветчины, 2 сосиски, 100 г сметаны, 4 соленых огурца, 2 луковицы, 2 помидора, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину, говядину, баранину вымыть. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Соленые огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Почки, язык, сосиски и ветчину нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Говядину, свинину и баранину залить водой, довести до кипения и варить 1 час. Лук

обжарить на сковороде в растительном масле. Добавить томатную пасту и 4 столовые ложки бульона, тушить 5 минут. Соленые огурцы, почки, язык, сосиски и ветчину положить в сковороду с луком и продолжать тушить. Готовый бульон процедить, мясо нарезать маленькими кусочками, выложить в бульон, добавить готовые овощи и мясные продукты, помидоры, лавровый лист, посолить, поперчить и варить 10 минут.

При подаче в каждую тарелку положить сметану и зелень.

Суп с крупой

Ингредиенты

250 г говядины, 100 г пшенной крупы, 1 луковица, 1 морковь, 3 клубня картофеля, 50 г сливочного масла, лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Говядину вымыть, нарезать кубиками. Пшенную крупу перебрать, хорошо промыть. Зелень петрушки вымыть и мелко нарубить.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности. В бульон положить картофель и варить на слабом огне 5 минут. Добавить пшенную крупу, довести до кипения и варить на медленном огне 5 минут. Морковь и лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета, выложить в суп. Добавить лавровый лист, поперчить, посолить и варить до готовности. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.

Суп с гречкой

Ингредиенты

0,5 курицы, 60 г гречневой крупы, 2 луковицы, 2 моркови, 2 клубня картофеля, 30 мл растительного масла, зелень петрушки, душистый перец горошком, соль.

Способ приготовления

Курицу вымыть, отделить филе и нарезать маленькими кусочками. Лук и морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Гречневую крупу перебрать, промыть. Картофель, вымыть, очистить, нарезать кубиками. Кости и кожу курицы залить холодной водой, добавить половину лука, моркови и зелени, довести до кипения и варить 25 минут. Бульон процедить, положить в него филе курицы, довести до кипения и варить 10 минут. Оставшиеся лук и морковь обжарить в

растительном масле, опустить в бульон, добавить душистый перец, соль, довести до кипения. Сюда же выложить картофель, варить 5 минут, затем всыпать гречневую крупу и варить до готовности. Готовый суп украсить оставшейся зеленью.

Щи мясные с крапивой

Ингредиенты

500 г мяса, 500 г капусты, 500 г картофеля, 200 г крапивы, 4 помидора, 3 моркови, 2 луковицы, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Картофель вымыть, очистить. Капусту вымыть, крупно нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нашинковать. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Крапиву и зелень петрушки вымыть, нарезать соломкой.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и варить 1,5 часа. За 20 минут до окончания варки положить картофель, капусту, морковь и лук. Через 15 минут посолить, поперчить, добавить помидоры, крапиву и зелень петрушки, кипятить 5 минут.

Подавать к столу горячими.

Щи «Вкусные»

Ингредиенты

500 г мяса, 500 г капусты, 100 г сметаны, 3 моркови, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Капусту вымыть, нашинковать.

Из мяса сварить бульон. Мясо вынуть, нарезать кусочками, бульон процедить. Морковь и лук обжарить на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Капусту обдать кипятком и выложить в кипящий бульон вместе с луком, морковью и мясом. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить 15 минут. При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану и зелень.

Щи «Наваристые»

Ингредиенты

300 г говядины, 100 г свинины, 500 г капусты, 100 г чечевицы, 100 г щавеля, 50 г сливочного масла, 5 клубней картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль, гренки с чесноком.

Способ приготовления

Замочить чечевицу на 12 часов. Мясо вымыть. Капусту вымыть, нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Щавель вымыть, мелко нарезать.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения и варить 2 часа. Когда бульон будет готов, мясо вынуть, а в бульон положить чечевицу и варить 1 час. Лук обжарить в сливочном масле с томатной пастой. За 30 минут до готовности в бульон с чечевицей опустить капусту, морковь, картофель и варить 20 минут. Затем добавить лук с томатной пастой, лавровый лист, щавель, перец, соль. За 5 минут до окончания варки добавить мясо, нарезанное кубиками.

Подавать с гренками и сметаной.

Борщ «Деревенский»

Ингредиенты

500 г мяса, 200 г свеклы, 200 г капусты, 200 г картофеля, 100 г сметаны, 3 свежих помидора, 2 моркови, 2 корня петрушки, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Морковь, лук, свеклу и корни петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Капусту вымыть, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Мясо залить водой и варить 1,5 часа. Затем мясо достать, бульон процедить. Морковь, лук, свеклу, коренья и помидоры положить в кастрюлю, добавить масло и тушить 20 минут. Капусту положить в кастрюлю с овощами и продолжать тушить. Через 10 минут в кастрюлю добавить картофель и тушить 10 минут, при необходимости подливая бульон. Затем залить овощи горячим бульоном, довести до кипения, добавить нарезанное кубиками мясо, лавровый лист, посолить, поперчить и варить 5 минут. При подаче к столу заправить сметаной.

Борщ «Украинский»

Ингредиенты

500 г мяса, 400 г капусты, 400 г картофеля, 300 г свеклы, 100 мл томатного соуса, 100 г сметаны, 50 г свиного сала, 6 горошин душистого перца, 3 помидора, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть и нарезать крупной соломкой. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками. Корень петрушки вымыть, очистить и нашинковать. Чеснок вымыть, очистить и пропустить через мясорубку вместе с салом, помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень вымыть, мелко нарубить.

Мясо залить водой и сварить бульон. Мясо вынуть, нарезать, бульон процедить. Свеклу положить в кастрюлю, добавить томатный соус, уксус, немного бульона и тушить на медленном огне 25 минут. Затем к свекле добавить капусту, картофель, залить бульоном, посолить и варить 20 минут. Муку обжарить на сковороде без масла. Морковь, лук и корень петрушки обжарить в масле до золотистого цвета и смешать с мукой. В борщ положить обжаренные с мукой овощи, лавровый лист, поперчить, посолить и варить 10 минут. Затем добавить массу из чеснока и сала, помидоры, мясо, довести до кипения. После того как борщ закипит, выключить газ и дать борщу настояться 20 минут. При подаче к столу каждую порцию посыпать зеленью и заправить сметаной.

Борщ «Ассорти»

Ингредиенты

500 г говядины с костью, 200 г копченой ветчины с костью, 200 г свеклы, 200 г капусты, 200 г картофеля, 100 г сосисок, 50 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Свеклу вымыть, очистить и нарезать соломкой.

Капусту вымыть, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать маленькими кубиками. Корень сельдерея вымыть и нашинковать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Сосиски и ветчину нарезать кусочками. Говядину с костью и кость от ветчины залить водой и варить 1,5 часа. Бульон процедить, говядину отделить от кости и нарезать кусочками. Свеклу обжарить на сковороде в масле, добавить томатную пасту, уксус, сахар и немного бульона, тушить 20 минут. Капусту и картофель залить горячим бульоном и варить 15 минут. Добавить свеклу и варить 5 минут. Морковь, лук и корень сельдерея обвалять в муке и обжарить в масле, положить в борщ, добавить мясо, сосиски, ветчину, лавровый лист. Посолить, поперчить и кипятить в течение 5 минут. При подаче каждую порцию заправить сметаной и посыпать зеленью укропа.

Борщ «Сельский»

Ингредиенты

500 г свинины, 300 г свеклы, 200 г капусты, 200 г картофеля, 200 г помидоров, 100 г сметаны, 2 моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, зелень укропа, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Свеклу вымыть, отварить, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Мясо залить водой и варить бульон 1 час. Готовый бульон процедить, мясо нарезать кусочками. В кастрюлю с горячим бульоном положить картофель, лук и морковь. Через 5 минут после того, как бульон закипит, добавить капусту. Помидоры тушить в течение 5 минут, протереть через сито и добавить в борщ вместе со свеклой, варить 15 минут. Посолить, поперчить, добавить мясо, лавровый лист и варить 10 минут. Затем добавить чеснок и дать борщу настояться 15 минут. При подаче положить в тарелки с борщом сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Борщ со свининой

Ингредиенты

600 г свинины, 400 г картофеля, 400 г капусты, 400 г свеклы,

100 г свиного жира, 4 помидора, 3 луковицы, 3 моркови, 3 лавровых листа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину вымыть, нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить и нарезать брусочками. Капусту вымыть, нашинковать. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, нарезать квадратиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Мясо обжарить до образования румяной корочки. Картофель, морковь, лук, свеклу, капусту по отдельности обжарить на сковороде в свином жире, затем сложить в кастрюлю, добавить немного воды и тушить 25 минут. Мясо и помидоры потушить, выложить в кастрюлю с овощами, залить водой, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить на медленном огне 25 минут.

Подавать в горячем виде.

Борщ с куриными потрохами

Ингредиенты

400 г куриных потрохов, 100 г риса, 100 мл капустного рассола, 6 клубней картофеля, 4 столовые ложки сметаны, 2 луковицы, 1 свекла, 1 корень сельдерея, зелень укропа, красный перец, соль.

Способ приготовления

Куриные потроха вымыть. Рис тщательно промыть. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Сельдерей и свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Куриные потроха отварить. В кипящий бульон опустить рис, картофель, морковь, лук, сельдерей. Свеклу тушить в течение 15 минут, затем добавить в бульон и варить 20 минут. Капустный рассол процедить и влить в готовый борщ, довести до кипения, посолить, поперчить. При подаче к столу в каждую тарелку положить сметану и зелень.

Борщ с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г свежей капусты, 100 г квашеной капусты, 100 г цветной капусты, 100 г свеклы, 5 клубней картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г свиного сала, 5 столовых ложек сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Свинину вымыть. Свежую капусту вымыть. Свежую и квашеную капусту нашинковать. Цветную капусту вымыть, разобрать. Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими кружками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Яйцо очистить и мелко нарубить.

Мясо отварить. Из готового бульона вынуть мясо, при необходимости долить воды. Свежую и квашенную капусту, свеклу, морковь, картофель, добавить в кипящий бульон и варить 30 минут. Свиное сало мелко нарезать, обжарить с луком и добавить в бульон вместе с овощами. Цветную капусту отварить и за 5 минут до конца варки положить в борщ, посолить, поперчить, добавить лавровый лист.

При подаче в каждую тарелку положить сметану и яйцо.

Борщ «Острый»

Ингредиенты

400 г мяса, 50 г свиного сала, 20 г шпика, 4 клубня картофеля, 2 свеклы, 2 моркови, 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 болгарский перец, 1 баклажан, 4 зубчика чеснока, 3 столовые ложки томатной пасты, лимонная кислота на кончике ножа, зелень укропа, лавровый лист, перец горошком, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Свеклу вымыть, очистить, одну нарезать соломкой, другую натереть на терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Лук и корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и плодоножки, нарезать полукольцами. Баклажан вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Чеснок очистить и растереть со свиным салом. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить.

Сварить мясной бульон, мясо вынуть. Свеклу, нарезанную соломкой, положить в сковороду, добавить сало, лимонную кислоту, 1 столовую ложку томатной пасты. Залить 1,5 стакана бульона и тушить 20 минут. Лук, морковь, баклажан и корень петрушки обжарить в масле и соединить со свеклой за 10 минут до окончания тушения. Вторую свеклу залить 0,5 стакана бульона, добавить лимонную кислоту, на сильном огне довести до кипения, охладить и процедить.

В кипящий бульон опустить капусту, картошку и болгарский

перец. Когда бульон закипит, добавить тушеные овощи, варить 10 минут. Затем добавить перец, лавровый лист, соль и варить 20 минут. За 5 минут до готовности заправить борщ салом, чесноком, шпиком, 2 столовыми ложками томатной пасты, кусочками мяса и свекольным настоем. Довести до кипения и дать настояться 20 минут.

При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану и зелень укропа.

Борщ с ливерной колбасой

Ингредиенты

200 г ливерной колбасы, 200 г капусты, 50 г маргарина, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка свеклы, 2 небольших свеклы, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Капусту вымыть, нашинковать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Ливерную колбасу очистить, нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

В кастрюле растопить маргарин, положить свеклу, лук, капусту, залить водой и варить 20 минут. Затем добавить ливерную колбасу, соль и довести до кипения. В готовый борщ положить разведенную с водой муку, перемешать, посыпать зеленью.

При подаче к столу в каждую тарелку добавить сметану.

Рассольник с говяжьими почками

Ингредиенты

500 г говяжьих почек, 100 г щавеля, 5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 2 соленых огурца, 1 стакан огуречного рассола, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Почки вымыть, очистить от жира и пленок. Лук и корень сельдерея вымыть, очистить и нашинковать. Огурцы очистить от кожицы, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Огуречный рассол процедить. Щавель вымыть и нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нашинковать.

Почки залить холодной водой и вскипятить, воду слить, почки промыть, опять залить холодной водой и варить 1,5 часа. Бульон процедить, а почки нарезать ломтиками. Лук и сельдерей

обжарить в масле в суповой кастрюле, затем туда же положить огурцы и картофель, залить процеженным бульоном и варить 30 минут. За 10 минут до готовности в рассольник добавить огуречный рассол, щавель, почки, перец, соль. При подаче к столу в каждую тарелку положить сметану и зелень.

Рассольник «Ассорти»

Ингредиенты

200 г мясных костей, 150 г говядины, 100 г почек, 50 г вареной ветчины, 2 сосиски, 30 г сливочного масла, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2 соленых огурца, 2 лавровых листа, душистый перец горошком, лимон, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть. Сосиски отварить, нарезать кружочками. Почки вымыть. Ветчину нарезать ломтиками. Почки отварить и нарезать. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кубиками. Лимон вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, нашинковать.

Сварить бульон из костей и мяса, затем бульон процедить, а говядину нарезать. Лук и соленые огурцы обжарить с томатной пастой на сливочном масле, выложить в бульон и варить 5 минут. Затем посолить, поперчить, добавить мясные продукты, лавровый лист и варить 5 минут. При подаче к столу в каждую тарелку положить сметану, кружочки лимона и посыпать зеленью петрушки.

Рассольник с говядиной

Ингредиенты

300 г говядины, 100 г перловой крупы, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 2 соленых огурца, 4 столовые ложки сметаны, 30 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками. Говядину вымыть и нарезать порционными кусками. Перловую крупу промыть. Зелень укропа и петрушки вымыть, нашинковать.

Перловую крупу залить водой и варить до полуготовности.

Говядину залить холодной водой и варить на слабом огне до готовности. В кипящий бульон положить перловую крупу, картофель и варить на среднем огне 10 минут. Морковь, лук и половину зелени обжарить в растительном масле и добавить в суп. Затем в рассольник положить соленые огурцы, посолить, поперчить и варить в течение 5 минут.

При подаче к столу в готовый рассольник добавить сметану и оставшуюся зелень петрушки и укропа.

Рыбные супы

Суп с рыбными фрикадельками

Ингредиенты

400 г филе рыбы, 100 г риса, 50 г сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, зелень укропа, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, разрезать на 4 части. Рис промыть. Зелень укропа и зеленый лук вымыть, мелко нарубить.

Филе рыбы пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить яичный белок, посолить, поперчить и перемешать. Сформовать из фарша небольшие шарики. В кипящую воду всыпать рис и варить 10 минут. Затем в кастрюлю выложить фрикадельки и варить 10 минут.

Сметану перемешать с яичными желтками и заправить этой смесью суп, непрерывно помешивая.

Готовый суп посыпать зеленью укропа и зеленым луком.

Уха

Ингредиенты

300 г стерляди, 300 г сома, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, зеленый лук, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу вымыть, почистить, нарезать крупными кусками. Коренья вымыть, очистить, мелко нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, мелко нарубить.

В кастрюлю влить 1,5 л воды, положить коренья и лук, варить 15 минут на среднем огне. Затем выложить рыбу и варить 25 минут. За 10 минут до готовности уху посолить, поперчить, добавить лавровый лист.

Перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью.

Уха «Ассорти»

Ингредиенты

200 г осетрины, 200 г стерляди, 200 г сома, 100 г сметаны, 50 г пшена, 5 горошин черного перца, 2 клубня картофеля, 2

лавровых листа, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу вымыть, очистить от чешуи. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружками. Корень петрушки вымыть, очистить и разрезать вдоль на 2–3 части. Пшено перебрать и промыть. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить.

Рыбу залить водой, довести до кипения и варить 25 минут. Затем рыбу вынуть, отделить от кожи и костей и нарезать кусочками. Бульон процедить. В кастрюлю с кипящим бульоном выложить картофель, морковь, корень петрушки, лук, пшено, перец, лавровый лист, посолить и варить 10 минут. За 5 минут до готовности в кастрюлю опустить рыбу. Из готовой ухи вынуть перец, лавровый лист, корень петрушки и лук.

При подаче уху посыпать зеленью. Сметану подать отдельно.

Уха из судака

Ингредиенты

400 г филе судака, 5 горошин черного перца, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки и укропа, зеленый лук, 2 лавровых листа, соль.

Способ приготовления

Филе судака нарезать кусочками. Луковицу вымыть, очистить. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать кружками. Зелень петрушки и укропа, зеленый лук вымыть, нарубить. В кипящую воду опустить картофель, лук, корень петрушки и варить 10 минут на среднем огне. Затем выложить рыбу, лавровый лист, перец, посолить, перемешать и варить 15 минут. Из готовой ухи удалить лук, перец, лавровый лист. Заправить сливочным маслом. При подаче к столу уху обильно посыпать зеленью петрушки и укропа, зеленым луком.

Рыбный суп

Ингредиенты

300 г филе окуня, 200 г капусты, 2 свежих помидора, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лавровый лист, зелень укропа и петрушки, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе рыбы вымыть, нарезать кусочками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко порубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть, нашинковать. Помидоры вымыть, очистить от кожицы и нарезать дольками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Рыбу залить водой и варить 20 минут, затем вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить. Репчатый лук, морковь, корень петрушки обжарить на сковороде в растительном масле. В кипящий бульон выложить картофель, капусту, помидоры и варить 15 минут. Затем добавить в суп рыбу, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, посолить, поперчить, довести до кипения и варить 3 минуты. При подаче к столу суп посыпать зеленым луком.

Рыбный суп с болгарским перцем

Ингредиенты

300 г рыбного филе, 100 г риса, 3 маринованных болгарских перца, 2 свежих помидора, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рыбное филе вымыть. Рис промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Маринованный перец нарезать соломкой. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать дольками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Рыбу залить водой, варить 20 минут, вынуть, нарезать порционными кусочками, бульон процедить. Лук обжарить. В кипящий бульон выложить рис, рыбу, лук, маринованный перец, помидоры и варить 10 минут. Затем посолить, перемешать и варить 5 минут на среднем огне. Перед подачей к столу суп посыпать зеленью петрушки.

Суп рыбный «Острый»

Ингредиенты

100 г филе стерляди, 100 г филе сома, 100 г филе карпа, 100 г филе судака, 3 свежих помидора, 2 сладких болгарских перца, красный молотый перец, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Рыбу вымыть. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы и разрезать каждый на 4 части. Болгарский перец вымыть, очистить от семян и нарезать соломкой. Зелень

петрушки вымыть, мелко нарубить. Рыбу залить водой и варить 25 минут. Рыбу нарезать, бульон процедить. В кипящий бульон выложить помидоры и перец и варить 20 минут, затем опустить рыбу, посолить, поперчить и варить 5 минут. При подаче к столу каждую порцию посыпать зеленью петрушки.

Рыбная солянка

Ингредиенты

400 г филе судака, 12 оливок, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 1 лимон, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль. Лимон вымыть, нарезать, очистить от кожицы.

Способ приготовления

Рыбу вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Огурцы очистить от кожицы и нарезать маленькими квадратиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Лук обжарить на сковороде в растительном масле. В кипящую воду выложить лук, рыбу, огурцы и варить на среднем огне 15 минут. Затем суп заправить томатной пастой, добавить оливки, посолить, поперчить и варить 5 минут на сильном огне. При подаче к столу посыпать зеленью укропа и петрушки. На край каждой тарелки положить 2–3 ломтика лимона.

Рыбный суп с гренками

Ингредиенты

400 г филе судака, 150 г белого хлеба, 10 мл винного уксуса, 5 горошин душистого перца, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Коренья вымыть, очистить, нарезать соломкой. Рыбу вымыть, нарезать порционными кусочками. Хлеб нарезать кубиками, подсушить в духовке.

Лук и коренья обжарить на сковороде в растительном масле. В кипящую воду выложить рыбу, лук, коренья петрушки и укропа, добавить перец и соль, варить 20 минут на слабом огне.

Яичные желтки растереть с винным уксусом, разбавить 2 столовыми ложками холодной воды и заправить суп этой смесью.

При подаче к столу гренки разложить по тарелкам и залить

их супом.

Рыбный суп из консервов

Ингредиенты

200 г консервированной скумбрии, 2 горсти вермишели, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г маргарина, зеленый лук.

Способ приготовления

Рыбу отделить от костей, поделить на кусочки. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать.

В кипящую воду выложить картофель и варить 10 минут, затем в кастрюлю положить вермишель и варить еще 5 минут. Лук и морковь обжарить в маргарине. Через 15 минут в суп опустить лук, морковь и скумбрию и варить 5 минут.

При подаче к столу суп посыпать зеленым луком.

Суп из консервов с капустой

Ингредиенты

200 г консервированной скумбрии, 100 г белокочанной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Консервированную рыбу отделить от костей и поделить на кусочки. Капусту вымыть, нашинковать. С консервированного горошка слить сок. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нашинковать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. Капусту, картофель, морковь, лук, лавровый лист залить водой, довести до кипения и варить 10 минут на среднем огне. Затем добавить зеленый горошек и рыбу, довести до кипения и варить до готовности. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.

Рыбный суп с белым вином

Ингредиенты

400 г филе трески, 300 мл белого вина, 100 мл сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 1 столовая ложка

томатной пасты, 2 лавровых листа, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе трески вымыть, нарезать тонкими кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть и нашинковать. Лук и морковь обжарить в сливочном масле. Добавить 4 столовые ложки воды, томатную пасту, перемешать и тушить на среднем огне 5 минут. Выложить в кастрюлю, залить водой, перемешать и довести до кипения. Затем добавить филе трески, белое вино, лавровый лист, перемешать и варить 15 минут. Развести муку 2 столовыми ложками воды, перемешать до однородной массы и выложить в суп. Посолить, поперчить, перемешать и варить 5 минут. Суп слегка охладить, влить в него смешанные со сливками яичные желтки. Перед подачей к столу суп посыпать зеленью.

Рыбный суп-пюре

Ингредиенты

400 г филе форели, 200 г риса, 2 моркови, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе форели вымыть, нарезать маленькими кусочками. Рис хорошо промыть. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, нашинковать.

Рис залить водой, довести до кипения и варить 20 минут. Затем морковь выложить в кастрюлю с рисом и варить еще 20 минут. Филе форели обмакнуть в ячном желтке, обвалять в панировочных сухарях и обжарить в растительном масле.

Отваренные рис и морковь измельчить до состояния пюре. В кипящую воду выложить пюре из риса, посолить, поперчить и проварить 5 минут на сильном огне. Суп разлить по тарелкам, выложить обжаренные кусочки форели, посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

Вторые блюда

Овощные блюда

Рагу из овощей

Ингредиенты

200 г моркови, 200 г картофеля, 100 г кабачков, 150 г консервированного горошка, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 250 г сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, зелень петрушки, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками.

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Коренья вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Морковь и коренья обжарить в масле. Лук обжарить отдельно. Затем в одной посуде обжарить картофель и кабачки.

Все овощи сложить в кастрюлю, добавить консервированный горошек, лавровый лист, посолить, поперчить, залить томатным соусом и тушить 15 минут.

При подаче к столу каждую порцию посыпать зеленью.

Голубцы с грибами

Ингредиенты

1 кочан капусты, 0,75 стакана риса, 500 г свежих грибов или 50 г сухих, 100 г подсолнечного масла, 1 луковица, 1 стакан томатного соуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, отделить от кочерыжки. Рис и грибы хорошо промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нашинковать.

Рис отварить. Грибы залить кипящей водой и варить 5 минут, затем еще раз промыть, мелко нарезать и обжарить в масле. Лук также обжарить в подсолнечном масле. Рис, грибы и лук сложить в одну посуду, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Капусту положить в кипящую воду и варить 5 минут, затем остудить и дать воде стечь. После этого капусту разложить на отдельные листья, положить на них грибной фарш, свернуть в виде продолговатых рулетиков.

Голубцы обжарить в подсолнечном масле, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством грибного бульона и тушить 20 минут.

В конце тушения в кастрюлю с голубцами влить томатный соус и тушить 15 минут.

При подаче к столу голубцы посыпать зеленью.

Баклажаны фаршированные

Ингредиенты

3 баклажана, 100 г капусты, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки, 3 стебля сельдерея, 2 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалив плодоножки, надрезать вдоль. Капусту вымыть, нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Коренья вымыть, очистить, мелко нарубить. Помидоры вымыть, натереть на терке. Чеснок вымыть, очистить, измельчить. Сельдерей вымыть.

Баклажаны варить в подсоленной воде 5 минут, вынуть, дать стечь воде и положить под легкий пресс на 30 минут.

Морковь, коренья и лук обжарить в растительном масле. Капусту потушить, соединить с обжаренными овощами и добавить половину помидоров.

Получившейся смесью нафаршировать баклажаны, перевязать их стеблями сельдерея и обжарить. Затем уложить их в сотейник, залить оставшимися помидорами и тушить до готовности. За 10 минут до готовности посыпать чесноком.

Подавать баклажаны можно как в горячем, так и в холодном виде.

Капуста фаршированная

Ингредиенты

1 кочан капусты, 100 г грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 столовые ложки кукурузной крупы, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана мясного бульона, соль.

Для соуса: 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана мясного бульона.

Способ приготовления

Капусту вымыть, отделить от кочерыжки. Грибы ошпарить, нашинковать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Яйцо очистить, мелко нарубить. Положить капусту в кипящую воду и варить 5 минут. Вынуть, дать воде стечь. Грибы обжарить до готовности в сливочном масле. Лук обжарить в сливочном масле. Кукурузную крупу отварить. Грибы, лук, кукурузную муку и яйца соединить, посолить и перемешать. Капустные листья уложить в кастрюлю с толстым дном, на них положить фарш, залить мясным бульоном и тушить до готовности. Сметану, муку, растопленное сливочное масло, бульон перемешать и слегка подогреть. При подаче к столу капусту залить сметанным соусом.

Отварной картофель

Ингредиенты

15 клубней картофеля, зелень петрушки, 6 зубчиков чеснока, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить. Чеснок вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Картофель отварить в подсоленной воде и подсушить. Готовый картофель полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью, чесноком и подавать к столу.

Баклажаны, фаршированные сыром.

Ингредиенты

800 г баклажанов, 2 яйца, 1 стакан тертого сыра, 3 столовые ложки топленого масла, кефир, чеснок, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалив плодоножки, разрезать вдоль и вырезать часть мякоти. Яйца сварить, очистить, мелко нарубить. Баклажаны положить в кипящую подсоленную воду и варить 5 минут, затем вынуть и остудить. Яйца, тертый сыр, топленое масло перемешать. Получившимся фаршем начинить баклажаны, положить на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке до готовности. Отдельно к баклажанам подать кефир с измельченным чесноком.

Баклажаны с луком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 стакан растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, удалив плодоножку, нарезать вдоль тонкими полосками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок вымыть, мелко нарубить. Баклажаны обжарить в растительном масле и вынуть. В оставшееся масло влить 0,25 стакана воды, добавить лук и половину чеснока, посолить, поперчить, довести до кипения и выложить баклажаны. Тушить до полного выпаривания жидкости, посыпать оставшимся чесноком и перемешать. Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде.

Рис с помидорами

Ингредиенты

4 больших помидора, 250 г риса, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 200 г сыра, 150 г сметаны, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалив семена, нарезать кубиками. Рис промыть. Чеснок вымыть, очистить, мелко нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок обжарить в разогретом растительном масле. В обжаренный чеснок добавить рис, помидоры, 200 мл воды, посолить, поперчить, довести до кипения и варить до готовности риса. Затем все залить сметаной, посыпать сыром и тушить на медленном огне 5 минут. Перед подачей к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Тыква, жаренная с орехами

Ингредиенты

600 г тыквы, 100 г ядер грецких орехов, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, удалив семена, нарезать кубиками. Ядра грецких орехов измельчить. Тыкву и орехи соединить, выложить в сковороду, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, затем посолить, добавить сливочное масло, увеличить огонь и жарить, помешивая, до готовности.

Кабачки под чесночным соусом

Ингредиенты

500 г кабачков, 0,5 л кислого молока, 5 зубчиков чеснока, 150 г орехов, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые

ложки муки, соль. Зелень укропа.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы и нарезать длинными ломтиками. Орехи измельчить. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Чеснок очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Кабачки посолить, запанировать в муке и обжарить в разогретом растительном масле. Кислое молоко взбить, добавить чеснок, зелень укропа, орехи и все перемешать.

При подаче к столу кабачки выложить на блюдо и полить соусом.

Кабачки с брынзой

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 стакан натертой брынзы, 3 яйца, 1,5 стакана кислого молока, 4 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Кабачки посолить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон.

Противень смазать маслом, уложить на него половину кабачков, посыпать натертой брынзой, смешанной с яйцами и зеленью. Сверху положить остальные кабачки и залить их кислым молоком.

Поставить в разогретую до 180 °С духовку и запекать 20 минут.

Кабачки, фаршированные сыром

Ингредиенты

800 г молодых кабачков, 100 г тертого сыра, 20 г молотых сухарей, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить часть мякоти. Лимон вымыть, выжать из него сок.

Мякоть кабачков измельчить, обжарить на растительном масле, смешать с сыром, сухарями и лимонном соком, перемешать. Нафаршировать этой массой кабачки, положить их в сковороду, залить сметаной и запекать в разогретой до 180 °С духовки 30 минут.

Капустные котлеты

Ингредиенты

1 кг свежей капусты, 2 крупных яблока, 1 стакан молока, 6 столовых ложек сливочного масла, 3 столовые ложки манной крупы, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 3 столовые ложки молотых сухарей, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалив сердцевину, и нарезать соломкой. Молоко разбавить небольшим количеством воды и варить в нем капусту 20 минут. В яблоки добавить немного масла и припустить. Капусту переложить в тарелку, добавить к ней яблоки, манную крупу, взбитое яйцо, посолить, хорошо перемешать и сформовать котлетки. Котлеты выложить на сковороду в разогретое растительное масло и жарить 10 минут. К столу котлеты можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Капуста с гречневой кашей

Ингредиенты

1 кг капусты, 50 г сухих грибов, 1 стакан гречневой крупы, 2 яйца, 2 луковицы, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Сухие грибы промыть, отварить и нарезать соломкой. Яйца сварить, измельчить. Гречневую крупу хорошо промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Гречневую крупу залить холодной водой, довести до кипения и варить до готовности. В готовую гречневую кашу добавить яйца, лук, грибы, посолить, перемешать. В кастрюлю выложить слоями гречневую кашу и капусту. Залить смесью муки со сметаной и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. К столу блюдо подавать в горячем виде.

Мясные блюда

Куриные котлеты

Ингредиенты

1 курица средних размеров, 6 кусков пшеничного хлеба, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 3 моркови, 0,5 стакана зеленого горошка, 1,5 стакана сливок, 2 столовые ложки муки, 50 г сливочного масла, 3 небольших клубня картофеля, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Курицу вымыть, снять кожу, отделить мясо от костей. Кусочки хлеба размочить в сливках. Взбить 2 яйца. Картофель и морковь вымыть, очистить, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Мясо курицы пропустить через мясорубку вместе с кусочками хлеба, перемешать, добавить сливки, оставшиеся от замачивания, посолить, поперчить и хорошо взбить большой ложкой. Сформовать котлеты, обвалять их сначала во взбитых яйцах, затем в панировочных сухарях и жарить до готовности на сковороде в разогретом растительном масле. Приготовление соуса: растопить сливочное масло и обжарить в нем муку. Затем муку развести сливками. В кипящую смесь положить овощи и тушить до готовности. При подаче к столу котлеты залить соусом и посыпать зеленью.

Цыпленок в вине

Ингредиенты

1 цыпленок, 2 луковицы, 1 стакан белого вина, 200 г консервированных грибов, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Цыпленка вымыть, нарезать порционными кусками. Лук и чеснок вымыть, очистить, мелко нарубить. Грибы нарезать маленькими кусочками. Цыпленка посолить, поперчить, положить на сковороду с раскаленным маслом и обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки. Затем переложить в кастрюлю, добавить белое вино, лук, чеснок, грибы, поставить на средний огонь и варить 25 минут.

Подавать к столу с отварным рисом.

Запеканка из мяса кролика

Ингредиенты

300 г мяса кролика, 100 г печени кролика, 200 г свинины, 100 г сала, 200 мл молока, 1 луковица, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 2 яйца, 4 ломтика хлеба, 20 г жира, 100 г майонеза, зелень петрушки, 2 лавровых листа, 3 горошины черного душистого перца, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо кролика вымыть и нарезать кусочками. Морковь и лук вымыть, очистить и разрезать на несколько кусков. Печень кролика вымыть. Картофель вымыть, отварить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Морковь, лук, мясо кролика, зелень петрушки положить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить перец, лавровый лист и варить до готовности. За 30 минут до конца варки положить 50 г сала. Печень залить молоком и оставить на некоторое время. За 15 минут до конца варки положить в кастрюлю с мясом и овощами.

Готовые овощи, мясо и печень вынуть из бульона и 3 раза пропустить через мясорубку с размоченным в воде хлебом и картофелем. В полученную кашицу положить яйца, молотый черный перец, соль и тщательно перемешать. Дно и стенки сковороды смазать жиром, положить нарезанное полосками оставшееся сало, приготовленный фарш, поставить на средней огонь и жарить до готовности.

При подаче к столу запеканку разделить на порции и полить майонезом.

Запеканка из гуся

Ингредиенты

500 г мяса гуся, 200 г гусиной печени, 150 г гусиного сала, 20 г жира, 100 г грибов, 3 ломтика пшеничного хлеба, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо гуся вымыть, нарезать кусочками. Гусиную печень вымыть. Лук, морковь и корень петрушки вымыть и очистить. Грибы вымыть. Сало нарезать кусочками.

В кастрюлю выложить мясо гуся, морковь, лук, грибы, корень петрушки, залить водой, довести до кипения и добавить печень и сало. Варить 30 минут, затем вынуть печень и сало. В бульон положить лавровый лист, душистый перец и варить 2 часа. Мясо

гуся, печень, овощи и размоченный в небольшом количестве бульона хлеб пропустить через мясорубку и очень хорошо перемешать. Сковороду смазать жиром, на дно положить ломтики сала, выложить массу из мяса и овощей, поставить на средний огонь и жарить до готовности.

Запеканка из телятины и свинины

Ингредиенты

500 г телятины, 300 г свинины, 300 г говяжьей печени, 4 ломтика хлеба, 1 белок, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 300 мл сливок, 1 зубчик чеснока, несколько сухих листьев базилика и шалфея, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Телятину и свинину вымыть, удалить сухожилия и пленки, нарезать тонкими кусочками. Печень вымыть, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, измельчить. Грибы вымыть и мелко нарезать. Листики базилика и шалфея измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Чеснок натереть на мелкой терке.

Телятину и свинину положить в кастрюлю, посолить, посыпать сухими измельченными листьями шалфея, сверху накрыть ломтиками хлеба, залить сливками, взбитыми с яичным желтком, и поставить в холодильник на 12 часов. Затем мясо пропустить через мясорубку, посолить, добавить чеснок, перемешать и поставить в холодильник на 1 час. Лук обжарить в небольшом количестве масла до золотистого цвета, добавить печень и жарить 5 минут, потом слегка остудить. В фарш влить сливки, растопленное сливочное масло, положить зелень петрушки и укропа, обжаренный лук, грибы, печень и все хорошо перемешать, выложить на сковороду, накрыть крышкой и на среднем огне запекать до готовности. Запеканку подавать охлажденной.

Запеканка из мяса с сыром

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г свинины, 200 г твердого сыра, 400 г сладкого перца, 1 яйцо, 3 ломтика черствого пшеничного хлеба, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, панировочные сухари, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Говядину и свинину вымыть. Хлеб залить водой и выдержать до набухания. Лук очистить, вымыть, разрезать на несколько

частей. Перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Мясо пропустить через мясорубку вместе с хлебом и луком. Получившийся фарш поперчить, посолить, добавить воду, оставшуюся после вымачивания хлеба, яйцо, все тщательно перемешать. Сковороду смазать сливочным маслом, посыпать сухарями. Выложить половину фарша, поверх него – перец и сыр, затем оставшийся фарш. Накрыть крышкой и готовить на среднем огне 1 час.

Запеканку подавать горячей.

Запеканка мясная с картофелем и грибами

Ингредиенты

600 г говядины, 6 клубней картофеля, 200 г грибов, 1 луковица, 3 сладких болгарских перца, 2 столовые ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 400 мл мясного бульона, 30 мл сливок, 3 листика базилика, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину вымыть. Лук вымыть очистить, нарезать полукольцами. Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, нарезать тонкими кольцами. Грибы вымыть, мелко нарезать. Листья базилика вымыть, мелко нарубить. Картофель вымыть, очистить. Зелень укропа вымыть, измельчить. Говядину пропустить через мясорубку. Лук и болгарский перец пассеровать на растительном масле 10 минут. Затем выложить фарш, грибы, листья базилика, томатную пасту, посолить, поперчить, залить мясным бульоном, перемешать и тушить 20 минут.

Картофель отварить, размять в пюре, смешать со сливочным маслом и сливками, перемешать до однородной массы. Сковородку смазать маслом, выложить смесь из грибов и фарша, картофельное пюре, накрыть крышкой и запекать на среднем огне 50 минут. При подаче запеканку посыпать зеленью укропа.

Мясо в тесте

Ингредиенты

500 г говядины, 300 г слоеного теста, 300 г капустных листьев, 1 луковица, 200 г твердого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яичный желток, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину вымыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Капустные листья вымыть, обдать кипятком и нарезать тонкими полосками. Сыр натереть на крупной терке.

Говядину пропустить через мясорубку. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, затем добавить фарш, капусту, желток, сыр, посолить, поперчить, влить воду и тушить до готовности.

Половину теста раскатать в пласт, переложить в смазанную маслом форму, затем положить мясную начинку и накрыть вторым пластом теста. Запекать в духовом шкафу при температуре 180–200 °С в течение 50 минут.

Запеканку подавать горячей.

Запеканка из мяса с баклажанами и кабачками

Ингредиенты

600 г говяжьего фарша, 500 г баклажанов, 400 г пшеничной муки, 500 г кабачков, 2 луковицы, 150 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 100 г твердого сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны и кабачки вымыть, очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Баклажаны обвалять в муке и обжарить в масле с двух сторон. Лук обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавить фарш, томатную пасту, 30 мл воды, посолить, поперчить и жарить 20 минут. На смазанную сливочным маслом сковороду выложить половину фарша, кабачки с баклажанами и оставшийся фарш. Все посыпать сыром и запекать в духовке до готовности. При подаче запеканку посыпать зеленью петрушки.

Мясо с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

500 г говядины, 500 г баклажанов, 300 г помидоров, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 100 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 150 мл растительного масла, 250 мл майонеза, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину вымыть, нарезать тонкими кусками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Вымыть баклажаны, очистить, нарезать тонкими кружками. Помидоры вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить. В растительном масле обжарить говядину до готовности. Лук обжарить в сливочном

масле до золотистого цвета. Баклажаны обвалять в муке и обжарить в растительном масле с двух сторон. В этом же масле обжарить помидоры. Сковороду смазать сливочным маслом. В несколько слоев выложить баклажаны, мясо и помидоры. Майонез развести в 250 мл воды, залить им мясо с овощами, все посыпать сыром и поставить на средний огонь на 20 минут. При подаче к столу посыпать зеленью.

Свинина с рисом

Ингредиенты

1 кг свинины, 400 г риса, 100 г сливочного масла, 200 г репчатого лука, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Свинину вымыть, нарезать маленькими кусочками. Рис перебрать, хорошо промыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свинину положить на сковороду в растительное масло, посолить, поперчить и жарить до готовности.

Рис отварить, промыть, дать стечь воде. На сковороде растопить сливочное масло, положить в него мясо с луком и рис, перемешать, накрыть крышкой и готовить на среднем огне 15 минут. К столу подавать в горячем виде.

Мясо курицы с капустой

Ингредиенты

500 г филе курицы, 300 г капусты, 3 яйца, 100 г сливочного масла, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Филе курицы вымыть. Капусту вымыть, нашинковать. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и мелко нарубить.

Филе курицы посыпать небольшим количеством замороженного и натертого стружкой сливочного масла и отбить. Капусту смешать со взбитыми яйцами и тщательно перемешать. Сковороду смазать маслом, выложить на нее куриное филе, сверху яично-капустную смесь, поставить в духовой шкаф и запекать при температуре 200 °С в течение 40 минут. При подаче к столу готовое блюдо разделить на порции и посыпать зеленью.

Свинина с изюмом и орехами

Ингредиенты

800 г свинины, 100 г изюма, 100 г арахиса, 100 г репчатого лука, 50 г сливочного масла, зелень укропа, черный молотый

перец, соль.

Способ приготовления

Свинину вымыть. Изюм перебрать, хорошо промыть. Арахис измельчить. Лук вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Свинину пропустить через мясорубку, переложить на разогретую сковороду и обжарить в сливочном масле вместе с луком. Затем фарш посолить, поперчить, добавить изюм, арахис и жарить до готовности. При подаче к столу мясо посыпать зеленью петрушки. Гарниром к этому блюду может быть рис или картофель.

Куриные потроха с морковью

Ингредиенты

300 г куриных потрохов, 2 корня петрушки, 200 г моркови, 2 луковицы, 50 г твердого сыра, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 мл говяжьего бульона, 50 г сметаны, панировочные сухари, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Куриные потроха вымыть. Корни петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть, нашинковать. В кипящую воду опустить потроха, корень петрушки, морковь и варить на медленном огне 30 минут. Сваренные потроха, морковь, корень петрушки, морковь и лук пропустить через мясорубку. В фарш добавить взбитые яйца, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

Из пассерованных сухарей, говяжьего бульона и сметаны приготовить соус.

Сковороду смазать маслом, положить в нее фарш, полить его сметанным соусом, накрыть крышкой и готовить на среднем огне до готовности. При подаче к столу блюдо посыпать зеленью и сыром. Гарниром могут быть макароны, рис, картофель.

Запеканка из мяса со сливами

Ингредиенты

600 г говядины, 500 г сушеных слив, 20 г меда, 2 луковицы, 200 мл красного вина, 3 яйца, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сушеные сливы вымыть, залить на 20 минут кипятком, затем мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Говядину вымыть, пропустить через мясорубку. Яйца взбить.

Лук обжарить в масле до золотистого цвета, добавить сушеные сливы и жарить 10 минут. Затем влить красное вино, мед, посолить, перемешать и тушить 20 минут.

Выложить в фарш массу из слив, добавить взбитые яйца, посолить, поперчить, все перемешать.

Полученную смесь выложить в форму, смазанную сливочным маслом, поместить в духовку, разогретую до температуры 180–200 °С, и запекать 20 минут.

Запеканку подавать горячей.

Мясо со злаками

Ингредиенты

500 г говядины, 300 г смеси злаков, 50 мл говяжьего бульона, 50 г сливочного масла, 50 г тертого сыра, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Говядину вымыть. Злаки промыть. Лук очистить, вымыть, разрезать на несколько частей. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, нашинковать. Злаки высыпать в кипящую подсоленную воду и отварить до готовности. Говядину пропустить через мясорубку вместе с луком. Фарш переложить в сковороду с подогретым маслом, посолить, поперчить и слегка обжарить, залить бульоном и тушить 20 минут. На смазанную маслом сковороду выложить слоями фарш и злаки, посыпать тертым сыром, накрыть крышкой, поставить на медленный огонь и довести до готовности. При подаче к столу посыпать зеленью.

Жареный поросенок

Ингредиенты

Тушка поросенка, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, соль.

Способ приготовления

Поросенка опалить, вымыть, обсушить полотенцем, разрезать вдоль от нижней части к верхней, вынув внутренности, хорошо промыть водой. Позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка натереть изнутри солью, смазать сметаной, положить на противень спинкой вверх, облить растопленным маслом, влить на противень 0,25 стакана воды и поставить в нагретую до 180 °С духовку. Через каждые 15 минут поросенка вынимать из духовки и поливать соком, который образуется при жарке. Жарить 1,5 часа. Следует следить за тем, чтобы поросенок равномерно покрывался румяной корочкой. Из сока, который

образовался при жарке, сделать соус. Для этого в сок добавить бульон или воду, прокипятить и процедить. Готового поросенка разрубить на части. Сначала отрезать голову и разрубить пополам. Затем тушку разрезать вдоль на 2 части и каждую часть разрубить на кусочки. На блюдо уложить куски в виде целого поросенка, полить соусом. Поросенка можно подавать с любым гарниром.

Тушеный язык

Ингредиенты

600 г языка, 1 морковь, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 0,5 стакана томатного сока, зелень петрушки, сельдерей, лавровый лист, 1 столовая ложка муки, перец соль.

Способ приготовления

Язык вымыть. Морковь и лук вымыть, очистить, морковь нарезать соломкой, лук – квадратиками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, мелко нарубить.

Язык обжарить с двух сторон в кипящем масле, положить на тарелку. В том же масле обжарить морковь, лук, зелень петрушки и сельдерея, добавить муку, томатный сок и жарить 5 минут. Затем соус остудить, протереть через сито и заправить сливочным маслом. Язык залить теплой водой, добавить лавровый лист, посолить, поперчить, довести до кипения и варить 2 часа. Готовый язык нарезать тонкими ломтиками.

При подаче к столу язык залить подогретым соусом.

Жареная индейка

Ингредиенты

3 кг индейки, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Индейку опалить, вынув внутренности, хорошо вымыть. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Индейку посолить с внутренней и внешней стороны, смазать маслом, положить на сковороду, влить 0,5 стакана воды и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Каждые 15 минут поворачивать индейку и поливать соком, который получится при жарке. Жарить до готовности (1,5–2,5 часа). Готовую индейку вынуть, нарезать порционными кусками.

Сок, оставшийся от жарки, развести небольшим количеством воды, прокипятить, процедить. При подаче к столу индейку полить соусом, посыпать зеленью петрушки. В качестве гарнира

подать жареный картофель.

Свинина с картофелем

Ингредиенты

500 г свинины, 500 г мелкого картофеля, 150 г сливочного масла, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки муки, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Свинину вымыть, нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Сметану перемешать с солью. Свинину обжарить в масле до образования румяной корочки. Затем свинину переложить на сковороду, смазанную маслом, и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Через 40 минут мясо вынуть из духовки, положить поверх него лук, картофель, залить сметаной и поставить в духовку до полного приготовления мяса и картофеля.

При подаче к столу посыпать зеленью.

Кабачки, тушенные с картофелем и мясом

Ингредиенты

500 г кабачков, 2 клубня картофеля, 200 г свинины, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки топленого сала, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки и картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Кабачки соединить с картофелем, мясом и луком, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить топленое сало, влить немного воды, тушить на слабом огне до готовности. Затем выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Фарш с овощами

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 250 г зеленого консервированного горошка, 4 моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 яйцо, 150 г кукурузной крупы, 200 г твердого сыра, 3 ломтика хлеба, 500 мл бульона, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать маленькими кубиками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок вымыть, очистить, измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Хлеб размочить в кипяченой воде. 400 мл бульона довести до кипения, всыпать в него кукурузную крупу и варить до готовности. Морковь и зеленый горошек выложить в оставшийся бульон и варить до готовности моркови. Затем морковь и горошек растереть через сито. Хлеб соединить с яйцом, фаршем, луком и чесноком, посолить, поперчить. В смазанную маслом форму положить охлажденную кукурузную кашу, сверху – говяжий фарш. Массу поместить в духовку, разогретую до 200 °С, и запекать 30 минут. Затем положить на запеканку морковно-гороховую смесь, посыпать сыром и поставить в духовку еще на 10 минут. Запеканку подавать горячей.

Картофель с фаршем

Ингредиенты

500 г говяжьего фарша, 200 г картофеля, 2 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 мл оливкового масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Картофель и лук обжарить в растительном масле. Одно яйцо взбить с солью и 30 мл воды, другое смешать с фаршем и чесноком, посолить. В сковороду выложить картофель, залить яичной смесью. Сверху выложить фарш. Поместить в духовку, разогретую до 200 °С, и готовить 30 минут. Блюдо подавать горячим.

Картофель с фаршем и грибами

Ингредиенты

600 г фарша, 300 г грибов, 6 клубней картофеля, 2 яйца, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 30 г маргарина, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками. Грибы вымыть, отварить и нарезать. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Фарш выложить на сковороду, залить 1 стаканом воды, поставить на средний огонь и варить до полуготовности. Картофель обжарить в сливочном масле до образования золотистой корочки.

Фарш посолить, поперчить, в него добавить грибы, ввести

взбитые яйца, картофель, влить сливки и хорошо перемешать. Сковороду смазать маргарином, переложить в нее смесь из фарша, картофеля и грибов, поставить на средний огонь и жарить 30 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью.

Мясо кролика, тушенное в вине

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 200 мл куриного бульона, 2 луковицы, 2 моркови, 200 мл белого вина, 70 г жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать, посыпать мукой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и обжарить в жире до образования золотистой корочки, после чего переложить в кастрюлю, залить горячим бульоном, довести до кипения, влить вино и тушить в течение 20 минут. Затем добавить томатную пасту, лавровый лист и тушить в течение 25 минут. Оставшийся от тушения мяса соус слить, добавить к нему лук и морковь, довести до кипения, положить кусочки тушеного мяса и довести блюдо до готовности на слабом огне. Мясо, лук и морковь выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Мясо кролика в сметане

Ингредиенты

1 кг мяса кролика с косточкой, 200 г сметаны, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить. Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, после чего к нему влить немного воды, добавить лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить на среднем огне в течение 20 минут. Затем

положить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне. Мясо, лук и морковь выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа и подать к столу.

Кролик, запеченный с луком

Ингредиенты

Тушка кролика, 5 луковиц, 50 г сливочного масла, 50 г свиного жира, 3 помидора, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Помидоры вымыть и нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Тушку кролика промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, обмазать сметаной, оформить кольцами лука и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 1–1,5 часа. Готового кролика и лук выложить на блюдо, полить оставшимся от жаренья жиром и растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки, оформить кружочками помидоров и подать к столу.

Кролик, тушенный с морковью и капустой

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 400 г моркови, 200 г белокочанной капусты, 100 г жира, 200 г сметаны, 3 луковицы, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь и лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, затем переложить в глубокую сковороду, добавить лук, морковь, капусту, лавровый лист, сметану и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем наполовину. Тушить на слабом огне в течение 1 часа, затем выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом и подать к столу.

Мясо кролика в томатном соусе

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 200 г томатной пасты, 40 г свиного жира, 3 луковицы, 2 соленых огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Соленые огурцы фигурно нарезать. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Мясо кролика промыть, нарезать кусочками по 50 г, смешать с луком, посолить, поперчить и обжарить в жире в течение 10 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту и тушить до готовности.

Мясо и лук выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки, оформить фигурно нарезанными огурцами и подать к столу.

Шницель из кролика

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 2 столовые ложки сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1 пучок зелени петрушки, 3 маринованных огурца, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать дольками. Мясо кролика промыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку, добавить сливки, соль, перец и перемешать.

Из фарша сформовать небольшие лепешки, положив в середину каждой кусочек сливочного масла, выложить на посыпанную мукой разделочную доску и поставить на 30 минут в прохладное место, затем защипнуть края, смазать взбитым яйцом, запанировать в сухарях и обжарить до золотистого цвета в растительном масле. Лепешки выложить на противень и довести до готовности в разогретой до 200° С духовке.

Шницели выложить на блюдо, оформить дольками маринованных огурцов, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Жаркое из кролика

Ингредиенты

Тушка кролика, 3–4 столовые ложки майонеза, 50 г жира, 3 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Тушку кролика промыть, посолить,

поперчить, смазать майонезом, выложить в форму вместе с луком и запекать в разогретой до 180° С духовке до готовности. Готовое мясо нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, полить образовавшимся при жаренье жиром и подать к столу.

Кролик жареный

Ингредиенты

Тушка кролика, 100 г свиного жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, 1 лимон, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Тушку кролика разрубить на 6–8 частей, натереть солью, посыпать перцем и мукой, смазать взбитыми яйцами и обвалять в панировочных сухарях. Куски мяса обжарить в растопленном свином жире до образования золотистой корочки, затем положить на противень и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 25–30 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, оформить кружками лимона и подать к столу.

Сосиски с картофелем

Ингредиенты

5–6 сосисок, 3–4 клубня картофеля, 100 г сметаны, 20 г сливочного масла, 1–2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Сосиски мелко нарезать.

Сосиски и лук обжарить в сливочном масле, смешать с картофелем, посолить, выложить на блюдо, полить сметаной и подать к столу.

Колбаса с картофелем

Ингредиенты

200 г копченой колбасы, 3–4 клубня картофеля, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и посолить. Соленые огурцы разрезать вдоль на 4 части. Колбасу нарезать кружочками. Колбасу и картофель выложить на блюдо, смазать майонезом, оформить солеными огурцами и подать к

столу.

Ветчина с горчицей и тертым хреном

Ингредиенты

300 г ветчины, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

Ломтики ветчины выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Сосиски, запеченные с сыром и яйцами

Ингредиенты

5–6 сосисок, 100 г сыра, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 огурца, 2 чайные ложки муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с мукой, солью и сыром, смазать полученной массой сосиски. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Сосиски выложить в смазанную сливочным маслом форму, запекать в умеренно разогретой духовке в течение 5 минут, затем выложить на блюдо, оформить кружочками огурцов и подать к столу.

Колбаса, жаренная с кабачками

Ингредиенты

300 г вареной колбасы, 200 г кабачков, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Колбасу нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки выложить на сковороду, добавить растительное масло и жарить в течение 5– 7 минут на среднем огне, затем положить колбасу, перемешать, посолить и жарить до готовности.

Кабачки и колбасу выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Баранина с картофелем

Ингредиенты

200 г баранины, 5–6 клубней картофеля, 1 соленый огурец, 1–2 яблока, 50 г сыра, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 20 г жира, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель, вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Огурец нарезать дольками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Мясо промыть, мелко нарезать, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром форму, сверху положить картофель, яблоки и лук, полить сметаной, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 30 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, оформить дольками огурца, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Котлеты из рубленой баранины

Ингредиенты

500 г баранины, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть. 2 луковицы нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо и 2 луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш перец и соль, перемешать и положить в прохладное место на 2 часа.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире.

Готовые котлеты сбрызнуть уксусом, выложить на блюдо, оформить кольцами репчатого лука, посыпать зеленым луком и подать к столу.

Баранина в белом вине

Ингредиенты

400 г баранины, 2 луковицы, 2 моркови, 100 мл белого вина, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка томатной пасты, 3 помидора, 1 столовая ложка майонеза, 2 пучка зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Мясо нарезать ломтиками, смешать с луком, посолить, поперчить, выложить в эмалированную посуду, залить белым вином и поставить в прохладное место на 3 часа. Затем выложить на сковороду, добавить жир, морковь и жарить в течение 5–7 минут, после чего влить небольшое количество воды и тушить в течение 20–25 минут. Затем положить майонез, томатную пасту, рубленую петрушку, тушить в течение 5–7 минут.

Готовое мясо выложить на блюдо, оформить помидорами и подать к столу.

Баранина в томатном соусе

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г томатной пасты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Мясо нарезать порционными кусками и обжарить в сливочном масле вместе с луком в течение 15 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту и тушить до готовности.

Готовое мясо выложить на блюдо, оформить дольками помидоров, кружочками лимона и веточками укропа и подать к столу.

Голубцы из баранины

Ингредиенты

350 г баранины, 250 г капустных листьев, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть. 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Капустные листья вымыть, обдать кипятком и сбрызнуть лимонным соком. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей. Фарш посолить, поперчить, добавить к нему мелко нарубленную зелень петрушки и тщательно

перемешать.

Выложить фарш на капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму. Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и тушить на слабом огне в течение 40–50 минут. Готовые голубцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом и подать к столу.

Баранина с баклажанами

Ингредиенты

500 г баранины, 300 г баклажанов, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать порционными кусками. Зелень укропа вымыть. Баклажаны вымыть, очистить, нарезать крупными кусками, посолить, плотно уложить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 1 час. Затем слить воду, залить баклажаны чистой водой и добавить порционные куски мяса, перец, соль, лавровый лист. Баклажаны и мясо варить до готовности на умеренном огне, затем выложить на блюдо, сбрызнуть уксусом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Баранина с луком

Ингредиенты

500 г баранины, 4 луковицы, 3 столовые ложки жира, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и обжарить в жире до готовности.

Выложить мясо на блюдо, посыпать зеленью петрушки, полить оставшимся от жаренья жиром и подать к столу.

Рулет из баранины и мяса курицы

Ингредиенты

300 г баранины, 100 г отварного мяса курицы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка жира, 2 огурца, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Баранину промыть, отбить, посолить и поперчить. Мясо курицы мелко нарезать. Орехи смешать со сливочным маслом.

На отбитый кусок баранины выложить мясо курицы и смесь из орехов и сливочного масла. Мясо свернуть рулетом, завязать нитками и обжарить в жире до готовности.

Рулет выложить на блюдо, удалить нитки, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа, оформить дольками помидоров и огурцов и подать к столу.

Рыбные блюда

Фаршированный судак

Ингредиенты

1 судак, 2 клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 1 помидор, 1 огурец, 1 лимон, 40 мл растительного масла, листья салата, зелень петрушки и укропа, сок 1 лимона, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Судак почистить, вымыть, аккуратно надрезав спину, удалить кости и внутренности. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Зелень салата, укропа и петрушки вымыть, мелко нарубить.

Чеснок вымыть, очистить, мелко нарезать. Помидор, огурец и лимон вымыть, нарезать кружочками.

Картофель обжарить в растительном масле до образования золотистой корочки. Зелень салата, петрушки, укропа и чеснок смешать с картофелем.

Рыбу натереть солью и перцем, сбрызнуть соком лимона, нафаршировать картофелем, выложить в форму и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.

Готовую рыбу украсить помидором, огурцом, лимоном и зеленью.

Окуни, тушенные с картофелем

Ингредиенты

10 окуней, 150 г шпика, 6 клубней картофеля, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень укропа, 4 лавровых листа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, удалив внутренности, вымыть в холодной воде. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Шпик нарезать кусочками. Зелень укропа вымыть, мелко нарубить. Лук обжарить в 1 столовой ложке растительного масла.

Дно сотейника смазать оставшимся сливочным маслом, положить слой картофеля, на него – слой окуней, смазать сметаной, посыпать луком, зеленью, положить 2 лавровых листа, поперчить, посолить, посыпать кусочками шпика, затем повторить. Все залить сметаной, поставить в разогретую до 180 °С

духовку и тушить 40 минут.

При подаче к столу окуней полить соусом, в котором они тушились.

Караси со сметаной

Ингредиенты

1 кг карасей, 2 стакана сметаны, 4 столовые ложки панировочных сухарей, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Рыбу посолить, поперчить, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде с двух сторон. Затем добавить сметану и тушить 15 минут. Перед подачей к столу блюдо посыпать зеленью петрушки и укропа.

Караси в соусе из сметаны

Ингредиенты

200 г карасей, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 3 клубня картофеля, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 100 г рыбного бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки сметаны.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, разрезать на куски. Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде в растительном масле до образования румяной корочки. В этой же сковороде обжарить картофель. Рыбный бульон смешать с мукой, растительным маслом и сметаной, хорошо перемешать. Затем рыбу выложить на сковороду, смазанную растительным маслом, обложить картофелем, залить сметанным соусом, посыпать панировочными сухарями и тушить на медленном огне в течение 20 минут.

При подаче к столу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Вареный карп с красным вином

Ингредиенты

2 кг карпа, 1 л пива, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корочка ржаного хлеба, 1 столовая

ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, 0,5 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 г лимонного сока, лимон, 15 штук маринованных вишен, 4 лавровых листа, лимонная цедра, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, хорошо вымыть, разрезать на куски. Коренья вымыть, очистить.

Рыбу сварить в пиве, положить коренья, лук, лимонную цедру, корку ржаного хлеба, поперчить, посолить.

Положить в 0,5 л воды поджаренную муку, масло, сахар, изюм, маринованные вишенки, влить уксус, лимонный сок, красное вино, вскипятить. Дать соусу остыть.

При подаче к столу рыбу украсить ломтиками лимона, полить соусом.

Карп с грибами

Ингредиенты

1 кг карпа, 200 г свежих белых грибов, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 стакана сметаны, 1 столовая ложка муки, 100 г твердого, острого сыра, 2 столовые ложки панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, срезать филе. Грибы вымыть, нарезать крупными ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Сыр натереть на крупной терке. Рыбу посолить, положить на смазанную маслом сковороду и обжарить с двух сторон. Грибы и лук положить в кастрюлю, залить 0,5 стакана воды, посолить, поперчить и тушить до готовности. Сметану смешать с мукой. Затем на рыбу выложить грибы и лук, залить сметаной, посыпать сыром, сухарями, сбрызнуть растопленным маслом, накрыть крышкой и запекать на среднем огне до образования золотистой корочки.

Подавать в горячем виде.

Карп, тушенный с луком

Ингредиенты

150 г рыбы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 3 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, 3 клубня картофеля, зелень петрушки и укропа, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Карпа очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, нарезать порционными кусками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть, нашинковать. Из рыбных отходов сварить бульон. Картофель обжарить на сковороде в раскаленном растительном масле. Карпа посолить, поперчить, запанировать в муке и жарить до готовности. Лук слегка обжарить. В сотейник положить лук, лавровый лист, душистый перец горошком, уксус и сахар, затем уложить рыбу, залить 1 стаканом рыбного бульона и тушить 15 минут. При подаче рыбу посыпать зеленью петрушки и укропа. На гарнир подать жареный картофель.

Камбала, тушенная с болгарским перцем

Ингредиенты

800 г камбалы, 80 г растительного или топленого масла, 3 луковицы, 1 болгарский перец, 6 помидоров, 2 столовые ложки муки, 800 мл рыбного бульона, 2 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, разрезать на куски. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Болгарский перец очистить от семян и плодоножки, вымыть, нарезать соломкой. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарубить, растереть с солью. Лук слегка обжарить в растительном масле, добавить болгарский перец и жарить еще 10 минут. Потом добавить помидоры, залить рыбным бульоном и довести до кипения. Рыбу посолить, поперчить, запанировать в муке, обжарить в масле, положить в бульон с овощами, добавить чеснок и тушить на слабом огне до готовности. В качестве гарнира подать отварной картофель.

Рыбный рулет

Ингредиенты

4 больших куска филе камбалы, тертая цедра и сок 1 лимона, 1 чайная ложка нарезанной зелени петрушки, 4 тонких ломтика ветчины, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка молока, 1 маленькая луковица, 400 г консервированных помидоров, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе камбалы очистить, вымыть. Лук очистить, вымыть, измельчить. Консервированные помидоры очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Рыбу посолить, поперчить, положить каждый кусок той стороной вверх, на которой осталась кожица. Посыпать цедрой лимона, петрушкой, сбрызнуть лимонным соком и свернуть в рулет. Каждый рулет обернуть тонким ломтиком ветчины и полить 1,5 ложки растопленного сливочного масла. Выложить рулеты на блюдо и добавить молоко. Варить на пару над кастрюлей с горячей водой в течение 20 минут. В оставшемся масле обжарить лук. Добавить помидоры и варить на сильном огне 5 минут.

Камбала с помидорами

Ингредиенты

400 г филе камбалы, 100 г сливочного масла, 250 г помидоров, базилик, 2 столовые ложки муки, сок одного лимона, 2 столовые ложки панировочных сухарей, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе камбалы вымыть, нарезать на куски. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, пропустить через сито. Базилик вымыть, нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. На сковороде распустить 50 г сливочного масла, положить помидоры, базилик, посолить, тушить 30 минут. Рыбу обвалять в муке и обжарить в оставшемся масле. Рыбу выложить в кастрюлю, залить соусом из помидоров и базилика, посыпать панировочными сухарями, посолить и поперчить. Поставить на средний огонь и тушить 15 минут, до образования румяной корочки. Готовую рыбу полить соком лимона и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Лещ с гречневой кашей

Ингредиенты

1 крупный лещ, 2 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 200 г рассыпчатой гречневой каши, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. В 3 столовых ложках растительного масла обжарить лук, затем высыпать в него тарелку гречневой каши и немного обжарить и влить еще одну ложку растительного масла, перемешать. Нафаршировать рыбу

начинкой из гречневой каши и лука, зашить, смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и запечь в разогретой до180 ˚С духовке до готовности. К столу можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Жареный лосось

Ингредиенты

800 г лосося, 50 г пшеничной муки, 100 г панировочных сухарей, 100 г растительного масла, 1 яйцо, 1 лимон, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, нарезать кусочками. Лимон вымыть, нарезать кружочками, зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Кусочки лосося посолить, запанировать в муке, смочить в яйцах, запанировать в сухарях и жарить на сковороде в растительном масле до готовности. При подаче к столу на каждый кусочек лосося положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

Лосось с огуречным соусом

Ингредиенты

4 ломтика филе лосося по 150 г каждый, 0,5 огурца, 3 маленькие луковицы, 2 помидора, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки нарезанной зелени мяты, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурец вымыть, нарезать кубиками. Ломтики филе лосося вымыть. Лук, помидоры, огурец и мяту перемешать, добавить 1 столовую ложку томатной пасты. Ломтики филе лосося сбрызнуть соком лимона и жарить на сковороде в растительном масле до готовности. При подаче к столу рыбу полить приготовленным овощным соусом.

Лосось в белом соусе

Ингредиенты

300 г филе лосося, 1 лимон, 1 столовая ложка сливочного масла, 700 г белого соуса, 150 г риса, 1 столовая ложка сметаны,

зелень петрушки, соль.

Для соуса: 500 мл мясного бульона, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Филе лосося вымыть, обдать холодной водой, нарезать кусочками около 2 см толщиной. Лимон вымыть, разрезать пополам. Одну половинку нарезать кружочками, из другой выжать сок, цедру нарезать очень тонкими полосками.

Петрушку вымыть, крупно нарезать. Коренья очистить, вымыть, измельчить.

Приготовление соуса: коренья обжарить в масле, всыпать муку и, помешивая, жарить до золотистого цвета. Затем залить бульоном, поперчить и кипятить 20 минут. Процедить, добавить соль, лимонный сок, сливочное масло и прогреть.

Филе лосося полить лимонным соком, посолить. Сковороду смазать маслом, налить в нее белый соус, сверху положить кусочки лосося и запекать в духовке 15 минут. Рис отварить до готовности.

При подаче к столу рис разложить по тарелкам, залить белым соусом, сверху положить кусочки лосося, между ними – ломтики лимона, полить сметаной, украсить лимонной цедрой и петрушкой.

Судак жареный

Ингредиенты

800 г судака, 1 столовая ложка пшеничной муки, 4 столовые ложки растительного масла, 12 клубней картофеля, 4 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 помидора, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, нарезать кусками. Картофель вымыть, очистить, нарезать брусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Рыбу натереть солью, поперчить, обвалять в муке и жарить на сковороде в топленом масле до готовности. Лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета и откинуть на сито для того, чтобы масло стекло. Картофель жарить до готовности на сливочном масле. Готовую рыбу разложить по тарелкам, рядом положить картофель, посыпать жареным луком, зеленью петрушки и укропа, украсить помидорами.

Судак фаршированный

Ингредиенты

1 судак весом 1,5 кг, 600 г филе судака, 1 стакан сливок, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла, 1 лимон, 8 горошин черного перца, 0,25 стакана столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вынуть кости, хорошо вымыть. Сливочное масло нарезать кусочками. Из лимона выжать сок. Филе судака 3 раза пропустить через мясорубку, влить один стакан сливок, перемешать. Рыбу наполнить приготовленным фаршем, зашить и сварить на пару. Приготовление соуса: перец раздробить, положить в кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь и варить до тех пор, пока уксус не испарится. Затем влить 0,5 стакана холодной воды, положить желтки и сливочное масло, посолить, держать на пару, непрерывно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет. Процедить соус через сито, добавить сок лимона. При подаче к столу судака нарезать кусочками и полить приготовленным соусом.

Рыбное рагу

Ингредиенты

500 г рыбы, 200 мл растительного масла, 6 клубней картофеля, 1 кг капусты, 200 мл сливок, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, вымыть, нарезать кусочками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть, нашинковать. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Рыбу выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до готовности. Картофель и капусту по отдельности обжарить в сковороде с растительным маслом до готовности. Рыбу, картофель и капусту выложить в жаровню, залить сливками и тушить на слабом огне 15 минут.

При подачей к столу готовое рагу посыпать зеленью петрушки и укропа.

Котлеты из трески

Ингредиенты

500 г филе трески, 500 г картофеля, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки измельченной петрушки, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 80 г тертых сухарей, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, разрезать на четыре части и варить в подсоленной воде 20 минут. Треску положить в глубокую сковороду, залить холодной водой, довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне 10 минут. Рыбу и картофель остудить, размять вилкой, добавить 20 г сливочного масла, лимонный сок, перемешать. Затем добавить петрушку, 2 взбитых яйца, еще раз все хорошо перемешать. Сделать из фарша 8 шариков и придать им форму котлеток. Обвалять каждую котлетку во взбитом яйце, а затем в сухарях. В сковороде разогреть сливочное и растительное масло и жарить котлеты до образования румяной корочки. К столу подавать горячими.

Рыбные колеты

Ингредиенты

1 кг рыбного фарша, 6 штук моркови, 4 луковицы, 1 стакан муки, 1 столовая ложка манной крупы, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана молока, 200 г капусты, 3 яйца, молотый черный перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкими колечками. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Капусту вымыть, нашинковать. Морковь тушить 5 минут в растительном масле. Затем добавить рыбный фарш, яйца, лук, капусту все перемешать. Потом добавить неполный стакан муки, манную крупу, все еще раз хорошо перемешать и слепить котлеты. В сковороду налить растительное масло и молоко, все хорошо перемешать. Котлеты обвалять в оставшейся муке, положить на сковороду и жарить до готовности. Подавать котлеты можно как в горячем, так и в холодном виде.

Блюда из круп и макаронных изделий

Каша с тыквой в горшочке

Ингредиенты

250 г тыквы, 150 г пшеничной крупы, 700 мл молока, 1 яйцо, 50 г сахара, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать квадратиками. Пшеничную крупу перебрать, хорошо промыть. Сметану взбить с яйцом и сахаром. Молоко довести до кипения, добавить в него кусочки тыквы и варить на слабом огне 30 минут. Затем посолить, добавить пшеничную крупу, перемешать и варить на слабом огне 20 минут. Горшочек смазать сливочным маслом, выложить в него кашу, залить яично-сметанной смесью и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 минут.

При подаче к столу в каждую тарелку положить кусочек сливочного масла.

Пшенная каша с грибами

Ингредиенты

300 г пшенной крупы, 250 г грибов, 70 г сливочного масла, 1 луковица, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Пшенную крупу перебрать и промыть. Грибы вымыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа и петрушки вымыть. Грибы залить небольшим количеством воды, посолить и тушить до полуготовности. Затем добавить пшенную крупу и варить на слабом огне 15 минут. Лук обжарить в сливочном масле и смешать с готовой кашей.

При подачей к столу кашу украсить веточками зелени петрушки и укропа.

Пшенная запеканка

Ингредиенты

150 г пшенной крупы, 300 г тыквы, 500 мл молока, 1 яйцо, 30 г сахара, 70 г сливочного масла, 100 г сметаны, 50 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть. Тыкву вымыть, очистить от

кожицы и семян, нарезать кубиками. В горячее молоко добавить пшено, сахар, посолить, варить на слабом огне до готовности, затем заправить кашу растительным маслом. Кашу остудить, заправить яйцом и перемешать. Форму для запекания посыпать панировочными сухарями и выложить в нее слоями пшенную кашу и тыкву. Верхний слой залить сметаной и запекать в разогретой до 180 °С духовке 40 минут.

Гречневая запеканка

Ингредиенты

250 г гречневой крупы, 300 г творога, 2 яйца, 100 г сметаны, 50 г сахара, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть. Творог протереть через сито. Крупу залить водой, посолить и варить до готовности. Готовую гречневую кашу перемешать с творогом. Яйца взбить с 50 г сметаны и смешать с творожно-гречневой массой и сахаром. Форму смазать сливочным маслом, положить в нее приготовленную смесь, сверху полить оставшейся сметаной и запекать в разогретой до 200 °С духовке 25 минут.

К столу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Манная каша с клюквой

Ингредиенты

50 г манной крупы, 200 г клюквы, 50 г сахара.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, промыть, протереть через сито, варить в небольшом количестве воды с сахаром 5 минут. Отвар процедить и смешать с клюквенным соком. Полученную смесь довести до кипения при непрерывном помешивании, затем всыпать манную крупу и варить на слабом огне 7 минут. Кашу можно подавать как в холодном, так и в горячем виде.

Манная каша с фруктами

Ингредиенты

70 г манной крупы, 600 мл молока, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г измельченных грецких орехов, консервированные груши и ягоды клубники.

Способ приготовления

Молоко влить в кастрюлю, поставить в умеренно разогретую

духовку и томить 1,5 часа, время от времени снимая пенку. В получившееся топленое молоко всыпать манную крупу и варить до готовности. В готовую манную кашу добавить сливочное масло. Яйцо взбить с 70 г сахара, добавить в манную кашу и перемешать. Кашу выложить в форму и посыпать орехами и сахаром. Кашу поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. При подаче к столу готовую кашу украсить кусочками консервированных груш и ягодами клубники.

Гречневый крупеник

Ингредиенты

500 г гречневой каши, 200 г творога, 2 яйца, 30 г сахара, 50 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить. Творог растереть. Сливочное масло растопить. В гречневую кашу влить яйца, добавить творог, сливочное масло, соль. Все тщательно перемешать. Форму смазать маслом посыпать панировочными сухарями, выложить гречневую кашу, полить сметаной и поставить в разогретую до 180 °С на 30 минут. Крупеник подавать к столу охлажденным.

Пшенный крупеник

Ингредиенты

500 г пшенной каши, 200 г творога, 20 г сахара, 2 яйца, 10 г молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Творог растереть, яйца взбить. Сливочное масло растопить.

В охлажденную пшенную кашу ввести яйца, масло, добавить сахар, творог, посолить и перемешать до получения однородной массы. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, положить в нее пшенную кашу и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут.

К столу подавать со сметаной.

Пшенный крупеник с изюмом

Ингредиенты

300 г пшенной крупы, 100 г творога, 5,5 л молока, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г изюма, 200 мл сметаны, 20 г панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Пшено промыть. Творог растереть с яйцами. Сливочное масло растопить. Изюм перебрать и промыть.

Пшено залить молоком, довести до кипения и варить до готовности.

В охлажденную пшенную кашу добавить творог, сливочное масло, изюм, сахар, посолить, перемешать до образования однородной массы.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, переложить в нее пшенную кашу и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 30 минут.

К столу подавать со сметаной.

Крупеник рисовый

Ингредиенты

200 г риса, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г сахара, 10 г сахарной пудры, 20 г панировочных сухарей, 200 г сметаны, 1 столовая ложка порошка какао, соль.

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть холодной водой. Желтки отделить от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить до образования пены.

Рис залить молоком, довести до кипения и варить до готовности. Рисовую кашу остудить, положить в нее сливочное масло, желтки, белки, посолить, все хорошо перемешать. Форму смазать, маслом, посыпать панировочными сухарями, переложить рисовую кашу, сверху посыпать какао и сахарной пудрой, поместить в разогретую до 200 ˚С духовку и готовить 30 минут. К столу крупеник подать со сметаной.

Рисовый крупеник с морковью

Ингредиенты

200 г риса, 0,5 л молока, 200 г моркови, 2 яйца, 100 г сливочного мала, 50 г сахара, 50 г изюма, 50 г кураги, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Изюм перебрать и промыть. Курагу перебрать, промыть, мелко нарезать. Яйца взбить.

Рис залить молоком, довести до кипения и варить до готовности.

Рисовую кашу остудить, добавить морковь, изюм, курагу, яйца, сахар и ванилин, хорошо перемешать.

Форму смазать маслом, выложить в нее рисовую кашу, все поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 30 минут. Крупеник остудить, нарезать порционными кусочками и подать к столу.

Манный крупеник с грушами

Ингредиенты

300 г манной крупы, 150 мл молока, 150 г сахара, 70 г сливочного масла, 3 яйца, 2 груши, соль.

Способ приготовления

Груши вымыть, очистить от кожицы, нарезать маленькими кусочками.

Яичные желтки и белки взбить по отдельности.

В кипящее молоко всыпать манную крупу, посолить, добавить сливочное масло и варить при постоянном помешивании.

В остывшую манную кашу добавить яичные желтки, белки, сахар и все хорошо перемешать.

Форму смазать маслом, положить в нее манную кашу, сверху – кусочки груш, смазать яичным белком и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 20 минут. Крупеник немного остудить и подать к столу.

Манный крупеник с творогом

Ингредиенты

100 г манной крупы, 100 г творога, 1 яйцо, 20 г сахара, 20 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей, 200 г сметаны, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Яйцо взбить и растереть с яйцами и творогом. В полученную массу всыпать манную крупу, ванилин и все тщательно перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выложить массу из творога и манки и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 30 минут. К столу подавать со сметаной.

Крупеник из овсяных хлопьев

Ингредиенты

200 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 40 г сахара, 30 г какао, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г ядер грецких орехов, 20 г сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Сливочное масло растопить. Яичные желтки растереть. Ядра

грецких орехов измельчить. Яичные белки взбить в пену. Молоко довести до кипения, всыпать в него овсяные хлопья и варить до готовности. Овсяную кашу остудить, добавить сливочное масло, сахар, какао, яичные желтки и взбитые белки, ядра грецких орехов, все тщательно перемешать. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее приготовленную смесь, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 20 минут.

При подаче к столу крупеник посыпать сахарной пудрой.

Гречневый крупеник с грибами

Ингредиенты

300 г гречневой крупы, 500 г свежих грибов, 70 г сливочного масла, 250 г сметаны, 1 яйцо, 1 луковица, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, промыть. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы вымыть, измельчить. Яйцо взбить.

Гречневую крупу залить холодной водой, посолить, довести до кипения и варить до готовности. Репчатый лук и грибы спассеровать в сливочном масле. Гречневую кашу соединить с луком и грибами, яйцом, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее гречневую кашу и поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 20 минут. К столу крупеник подавать горячим со сметаной.

Кукурузный крупеник

Ингредиенты

300 г кукурузной крупы, 300 г белых грибов, 100 мл нежирных сливок, 400 мл молока, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 100 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 50 г твердого сыра, 600 мл грибного бульона, 1 яичный желток, 5 листиков мяты, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Желток растереть. Грибы вымыть, измельчить.

Чеснок и лук спассеровать в растительном масле, добавить грибы и жарить 10 минут. Грибной бульон довести до кипения, влить в него молоко, всыпать кукурузную крупу, добавить сливочное масло, посолить и сварить кашу, постоянно помешивая. Готовую кашу остудить, смешать со сливками, сыром, яичным желтком, луком, чесноком и грибами, поперчить, перемешать. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее

подготовленную смесь и запекать в разогретой до 200 °С духовке 20 минут.

При подаче к столу готовый крупеник нарезать порционными кусками и украсить листиками мяты.

Макароны с мясом

Ингредиенты

200 г макаронных изделий, 200 г говядины, 1 луковица, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль.

Способ приготовления

Мясо вымыть, пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить.

Довести до кипения 0,5 л воды, посолить, выложить в макароны и варить до готовности. Мясо и лук обжарить на сковороде в растительным масле, посолить, поперчить. На сковороде растопить сливочное масло, выложить макароны и фарш, перемешать и жарить на слабом огне 15 минут, время от времени помешивая.

При подаче к столу макароны посыпать зеленью петрушки и укропа.

Макароны с помидорами и кабачками

Ингредиенты

200 г макаронных изделий, 700 г помидоров, 500 г кабачков, 2 зубчика чеснока, 300 г твердого сыра, 50 мл растительного масла, 5 листиков базилика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры и кабачки вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Листья базилика вымыть, мелко нарубить. Макароны отварить в подсоленной воде. Кабачки и помидоры выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить поперчить и жарить до готовности. В готовую поджарку добавить макароны, чеснок, перемешать и тушить на среднем огне 20 минут.

Перед подачей к столу макароны посыпать сыром и листиками базилика.

Запеканка из лапши со смородиной

Ингредиенты

500 г лапши, 200 г черной смородины, 3 яйца, 100 г нежирной сметаны, 200 г сахара, 50 г сливочного масла, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Ягоды вымыть, засыпать 150 г сахара и оставить на 1 час. Лапшу выложить в кипящую воду, посолить и отварить до готовности. Яйца взбить, всыпать 50 г сахара, ванилин, добавить лапшу и перемешать. Форму смазать сливочным маслом, выложить лапшу, сверху положить ягоды смородины, залить сметаной, поставить в разогретую до 200 ˚С духовку и запекать 30 минут. К столу запеканку подать горячей.

Лапша с копченой грудинкой

Ингредиенты

500 г лапши, 100 г копченой грудинки, 150 г твердого сыра, 150 г сметаны, 50 г сливочного масла, 30 г растительного масла, 1 желток, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грудинку нарезать маленькими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарубить. Желток растереть со сметаной.

Лапшу отварить в подсоленной воде. В готовую лапшу добавить сливочное масло. Грудинку выложить на сковороду с подогретым растительным маслом и обжарить в течение 10 минут. Затем добавить лапшу, посолить, поперчить и жарить на среднем огне в течение 15 минут, время от времени помешивая.

При подаче к столу лапшу посыпать сыром и зеленью петрушки и укропа.

Запеканка из макарон с яблоками, орехами и изюмом

Ингредиенты

300 г макаронных изделий, 400 г яблок, 200 г грецких орехов, 100 г изюма, 3 яйца, 20 мл растительного масла, 150 г сливочного масла, 200 г твердого сыра, 150 г сахара, 5 листиков мяты, корица на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке. Изюм вымыть, залить горячей водой и оставить на 5 минут. Ядра грецких орехов измельчить. Яйца взбить. Сыр натереть на крупной терке. Листики мяты вымыть, мелко нарезать. Макароны

выложить в кипящую подсоленную воду с растительным маслом и варить до готовности. Затем в макароны добавить яблоки, изюм, грецкие орехи, яйца, сыр, сахар, все хорошо перемешать. Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее подготовленную массу и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 минут.

При подачей к столу запеканку украсить листиками мяты.

Лапша с салом и чесноком

Ингредиенты

500 г лапши, 300 г копченого сала, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 200 мл сливок, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г твердого сыра, 5 листиков базилика, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Копченое сало нарезать маленькими кусочками. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Листья базилика вымыть, мелко нарубить.

Лапшу отварить в подсоленной воде. Сало обжарить на сковороде в растительном масле, затем добавить лук и чеснок и жарить на среднем огне 5 минут. Когда сало будет готово, добавить в него лапшу, посолить, поперчить, влить сливки и тушить на среднем огне 5 минут.

Перед подачей к столу лапшу посыпать сыром и украсить листиками базилика.